
Prijs van dit nummer 8,50 euro

De AS *168* - Voedsel

VOEDSEL



DE AS 168

de AS

anarchistisch tijdschrift

37ste jaargang, nummer 168, winter 2009.
De AS verschijnt in vier afleveringen per jaar en is een uitgave van
Stichting de AS, Moerkapelle.
ISSN-nummer 0920-3257.
Bestelling: door storting op rekeningnummer 4460315 ten name van de AS in Moerkapelle.
Jaarabonnement: 21,- euro; buiten Nederland 26,- euro.
Druk: BGS, Schiedam.
Opmaak: Atalanta, Utrecht.
Adreswijzigingen: per post of per e-mail (wimdelobel@planet.nl).
Nieuwe abonnementen: gaan in met het eerste nummer van de jaargang, tenzij anders aangegeven bij bestelling. Zonder opzegging worden abonnementen verlengd.
Adres: postbus 43, 2750 AA Moerkapelle; wimdelobel@planet.nl

Internet: http://tijdschriftdeas.wordpress.com/
Bestellingen: wimdelobel@planet.nl

VOEDSEL

Redactioneel

Volgens de VN-voedselorganisatie FAO zal de wereldwijde voedselproductie met ongeveer zeventig procent moeten toenemen tegen 2050 om de negen miljard mensen te voeden die dan volgens verwachting de aarde zullen bevolken. Mede door het urgente probleem van de dreigende opwarming van de aarde en klimaatverandering, zijn in de toekomst steeds grotere moeilijkheden te verwachten op het terrein van de wereldwijde voedselvoorziening. Hoe gaan wij ervoor zorgen dat er over enkele decennia nog altijd genoeg voedsel van voldoende kwaliteit geproduceerd zal worden? Wanneer men met een maatschappijkritisch oog naar deze situatie kijkt, zal men ontdekken dat het essentiële dilemma niet alleen ligt bij het opvoeren van de voedselproductie, maar vooral ook bij de verdeling van het nu en in de toekomst beschikbare voedsel.

Volgens de FAO leidt op dit moment naar schatting ongeveer een miljard mensen honger, terwijl bijna twee miljard mensen op deze aarde structureel te kampen hebben met een of andere vorm van overgewicht. Het is opmerkelijk dat terwijl in het Zuiden de meest kwetsbare groepen dagelijks te maken hebben met ernstige voed-

seltekorten en honger, in het Noorden een steeds grotere groep personen stelselmatig bezig is zich te overeten en daarmee de eigen gezondheid in gevaar te brengen.
Een hiermee samenhangend onderwerp heeft betrekking op de kwaliteit van de dagelijkse maaltijden die mensen tot zich nemen. In de ontwikkelingslanden wordt een aanzienlijk deel van de voeding geleverd door één bepaald voedingsgewas, zoals rijst, tarwe of maïs. Dit kan leiden tot ongezonde en onvolwaardige voeding die op den duur een vermindering van de lichamelijke weerstand en verschillende gebreksziekten tot gevolg heeft. In de (zogenaamd) ontwikkelde landen leidt de groeiende overconsumptie van in het bijzonder verzadigde vetten en suikers tot moderne welvaartsziekten als hart- en vaatziekten en suikerziekte.
Wie ooit de documentaire film Super Size Me van de Amerikaanse regisseur Morgan Spurlock uit 2004 heeft gezien zal begrijpen hoe deze moderne welvaartsziekten ontstaan. Wie gedurende dertig dagen alleen fastfood maaltijden gebruikt, loopt ernstige en reële gezondheidsrisicio's. Na het zien van deze onthullende film zullen veel mensen zich realiseren dat verantwoord en matig eten en drinken noodzakelijke voorwaarden vormen voor een gezond en lang leven.
In dit AS-nummer over voedsel en voeding wordt geprobeerd om meer verheldering te verschaffen over de voedselproblematiek. Er komen vele verschillende onderwerpen in deze uitgave aan de orde, die vaak op een ingewikkelde wijze aan elkaar gerelateerd zijn. Redenerend vanuit een algemeen-libertaire visie zal de aandacht onder meer uitgaan naar het vraagstuk van de tekortkomingen van het huidige kapitalistische systeem van voedselproductie. Het is het stelsel dat is gebaseerd op privé-eigendom van de grond, waarbinnen grootschalige ondernemingen steeds meer macht hebben gekregen over zowel boeren als consumenten. Dit werpt onmiddellijk de vraag op hoe de voedselvoorziening er in de toekomst uit zou kunnen gaan zien. Welke grote materiële belangen spelen een belangrijke rol en wat is de macht van deze grote privébedrijven ('Voedselimperia' zoals bijvoorbeeld Unilever, Danone en grote supermarktketens als Albert Heijn in Nederland en Tesco in Groot-Brittannië) bij onze voedselvoorziening?
Maar ook is er in dit nummer volop aandacht voor de desastreuze milieueffecten van de huidige kapitalistisch-industriële voedselvoorziening. Wat zijn de gevolgen van ons hedendaagse productiestelsel voor milieu en klimaat? In hoeverre is bijvoorbeeld de huidige westerse focus op het constant doen doorgroeien van de productie van vlees- en melkproducten efficiënt? Het is inmiddels steeds duidelijker geworden dat veel meer mensen op deze aarde op een doelmatige manier gevoed kunnen worden, indien de inname van vlees- en melkproducten drastisch wordt beperkt.
Het is algemeen bekend dat het zich hoofdzakelijk voeden met onder meer granen, bonen en noten veel minder beslag legt op de hulpbronnen van de aarde. Het zich voeden met deze plantaardige producten leidt tot een veel hogere voedselefficiency en blijkt bovendien doorgaans positieve gevolgen te hebben voor de algemene gezondheidssituatie van mensen.
Het zal geen verwondering wekken dat in dit nummer naast de voedselproductie ook de nodige aandacht wordt besteed aan aspecten van voeding en gezondheid. Een van de onderwerpen die uitgebreider aan de orde zal komen is de complexe relatie tussen sociale ongelijkheid, levensstijl, voedingsgewoonten en gezondheid. In een samenleving waarin grote sociale en economische verschillen blijven voortbestaan, ziet men de lange termijn consequenties hiervan op tal van gebieden terug.
Een hogere opleiding en materiële welstand geven volgens langlopende research aanleiding tot andere, veelal (maar niet altijd…) meer verantwoorde en verstandige voedingsgewoonten en levensstijlen. Waar grote sociale ongelijkheden bestaan ziet men in de maatschappij vaak opvallend grote verschillen in de algemene gezondheidstoestand en de levensverwachtingen.
Maar wat zijn dan volgens de meest recente wetenschappelijke inzichten feitelijk meer verantwoorde voedingspatronen? Is het inderdaad veel verstandiger om minder vlees, minder melkproducten, en meer vis en/of plantaardig voedsel te eten? En is het raadzaam om als individu en samenleving op systematische wijze – de tot op heden vaak wel duurdere – producten uit de biologische voedselsector te gaan gebruiken, dus zonder de toepassing van chemische bestrijdingsmiddelen?
Maar ook andere kwesties zullen in het navolgende besproken worden. Hoe kan in beginsel de productiviteit van de landbouw, veeteelt en tuinbouw verder worden opgevoerd? Zijn er bijvoorbeeld effectieve oplossingen te bedenken voor het probleem van de hoge verliezen bij de opslag en transport van bederfelijke producten? Zal het noodzakelijk zijn om zich in de toekomstige jaren meer te richten op lokale en regionale voedselproductie en -consumptie?
Men kan zich afvragen of wel kan worden volgehouden dat de Nederlandse burger rond de kerst onder andere gevulde avocado's uit Israel als voorafje eet, rundvlees uit Argentinië met aardappels uit Malta en sperziebonen uit Egypte als hoofdgerecht, en tenslotte aardbeien uit Spanje, voorzien van 'clotted' cream (dubbelvette slagroom) uit Devonshire? Sommigen zullen wellicht trek krijgen in al dit calorierijke lekkers (of aan een vleesloos alternatief uiteraard) zo aan het einde van het jaar 2009, maar wat zijn de milieugevolgen van dat continue transport van voedsel van het ene naar het andere land, of zelfs van het ene naar het andere continent? Wat zijn op den duur de gevolgen voor onze 'ecologische voetafdruk' (dit is een maat voor ons gebruik van natuurlijke hulpbronnen) en het bedreigde klimaat van de wereld? Daarom worden in dit nummer meerdere alternatieve oplossingen belicht, zoals de sociaal rechtvaardige, en ecologisch en ethisch verantwoorde 'wereldmaaltijd.'
Wie zich met het onderwerp voedsel en voeding bezighoudt, loopt onvermijdelijk ook aan tegen onderwerpen als het hoopvolle idealisme van enthousiaste mensen die ooit een biologische winkel zijn begonnen. Dit aspect verschaft een inkijk in de motieven, problemen en positieve ontwikkelingen die in onze tijd te melden zijn. Hetzelfde geldt voor de historische achtergronden en de meerwaarde van de voedselencyclopedie die op het internet te vinden is.
Daarnaast wordt stilgestaan bij de wetenswaardigheden van de mobiele keuken van de in (anarchistische) actiekringen welbekende organisatie Rampenplan. Ook is er aandacht voor meer specifieke ontwikkelingen, zoals de ern-

stige problemen in de bijen- en honingsector aan de ene kant, en de opkomst van nieuwe fenomenen in onder andere Engeland en Nederland van principieel milieuvriendelijke 'transition towns' aan de andere kant (zie de boekbesprekingen).
De lezer die vooral is geïnteresseerd in documentaire films over voedsel en voeding wordt eveneens ruim bediend. Met deze korte beschrijving van wat de lezer in dit nummer kan verwachten zijn overigens niet alle onderwerpen die aan de orde zullen komen genoemd.
Wij hebben ook zeker niet de illusie dat in dit themanummer alle relevante dimensies en facetten van het zeer brede onderwerp besproken en verhelderd kunnen worden. Maar wel vertrouwen wij erop dat de lezer wordt voorzien van de nodige 'food for thought' voor de weldadige leesperiode rond de kerst en de jaarwisseling. Wij verwachten dat wie dit nummer heeft gelezen (nog) kritischer zal staan tegenover de grootschalige, industriële, hoogtechnologische, primair op winst gerichte, kapitalistische voedselvoorziening.
Maar het hoopgevende is dat er in theorie en praktijk wel degelijk levensvatbare, doelmatige, milieu- en klimaatvriendelijke alternatieven blijken te bestaan, die in de toekomst kunnen zorgen voor voldoende én gezond, 'volwaardig' voedsel voor iedereen op deze wereld. Wij wensen de lezer als vanouds veel studeergenoegen, een smakelijke leesmaaltijd, en uiteraard het allerbeste voor 2010.
(Rymke Wiersma & Marius de Geus)



SOCIALE ONGELIJKHEID, VOEDING EN GEZONDHEID

Marius de Geus

In dit voedselnummer mag niet een bespreking ontbreken van de relatie tussen maatschappelijke ongelijkheden door het politieke en economische systeem en het voedingsgedrag van sociale groepen. Vanuit een anarchistisch perspectief is het van groot belang om een scherp inzicht te verwerven in de bestaande sociale verschillen tussen arm en rijk op het gebied van voedselpatronen, levensstijlen en de daarmee samenhangende consequenties voor de gezondheidssituatie van burgers. Zo zal het sommigen niet bekend zijn dat in Nederland het verschil in levensverwachting tussen mensen uit de lagere en hogere klassen bijna zeven jaar bedraagt.
Hoe komt het dat rijke mensen doorgaans veel ouder worden dan arme burgers, en dat de rijkeren bovendien veel langer (tot bijna negentien jaar) hun ouderdom in goede gezondheid doorbrengen? Welke factoren spelen een doorslaggevende rol bij het bestaan van deze immense gezondheidsverschillen? Wat is de relatie tussen voedingspatronen en gezondheid? Wat zijn de mogelijkheden om de gezondheidssituatie van in het bijzonder de armere burgers in de toekomst structureel te verbeteren?
Daarnaast komt in het tweede deel van dit artikel een meer specifieke maar eveneens interessante voedingskwestie aan de orde. Hoe staat het momenteel met de al langer bestaande discussie over het afzien van het gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen in de voedselsector? Wat is de waarde van 'biologische' voedselproductie en -consumptie voor de volksgezondheid, maar ook voor natuur en milieu?

In het artikel 'Gezond? Dan ben je vast niet arm' in *de Volkskrant* van 17 januari 2009 beargumenteert de onderzoeker gezondheidszorg Johan Mackenbach dat de nog steeds toenemende gezondheidsverschillen in ons land eerder worden veroorzaakt door sociale verschillen dan door individuele leefstijlen.[1] Vanuit een anarchistische visie wekt het weinig verbazing dat de aanzienlijke verschillen tussen rijk en arm nog altijd systematisch blijken door te werken op het gebied van de gezondheid van burgers. Over het algemeen gesproken wonen de armere sociale klassen in woningen die veel minder ruim van opzet zijn. Deze groepen leven in de meeste gevallen in vollere wijken met minder groenvoorzieningen en met fors meer lawaaioverlast en luchtvervuiling.
Daarnaast blijken in de praktijk lager opgeleiden een aanmerkelijk groter risico te lopen op ernstige bedrijfsongevallen, en op ongezonde en stressvolle werkomstandigheden dan hoog opgeleiden. De beter opgeleiden hebben vaak meer zeggenschap over hun werkzaamheden en kunnen hun activiteiten zelfstandiger inrichten. Tevens speelt een rol dat de rijkere sociale klassen doorgaans een hogere opleiding achter de rug hebben. Hierdoor zijn zij in beginsel beter geïnformeerd over verstandige en gezonde levensstijlen en bezitten zij meer kennis van ongezonde gedragingen en voedselpatronen.[2]

De hoger opgeleiden hebben volgens wetenschappelijk onderzoek minder vaak last van overgewicht en zij zijn zich bewuster van het belang van regelmatig bewegen (bijvoorbeeld wandelen, fietsen, sporten). Zij blijken eerder te kiezen voor een verantwoorde mediterrane voeding met veel groenten en fruit, het gebruik van plantaardige (olijf) olie en een beperktere inname van ongezonde (want verzadigde) dierlijke vetten. Deze groep rijkere burgers blijkt ook beter op de hoogte van bepaalde gezondheidsrisico's als gevolg van de overconsumptie van vette (frituur) maaltijden, rood vlees, suiker, alcohol en dergelijke.
Op deze wijze blijken de huidige grote maatschappelijke sociale ongelijkheden nog steeds op vele vlakken door te werken: op het gebied van huisvesting, scholingskansen, het bereikbare opleidingsniveau, en de genoemde grotere gezondheidsrisico's op het werk. Maar ook de toegankelijkheid en beschikbaarheid van de medische voorzieningen en de kwaliteit van de geleverde gezondheidszorg zijn in dit verband van belang. Rijkere, goed opgeleide en assertieve burgers weten beter de weg te vinden in het ingewikkelde gezondheidssysteem. Hierdoor kunnen zij eerder en eenvoudiger toegang verkrijgen tot de benodigde medische zorg.
Ook kunnen zij sneller uitwijken naar privé-klinieken voor onderzoek en behandeling in het binnen- en buitenland (van België, Duitsland tot aan zogenaamde 'medisch-toeristische reizen' naar bijvoorbeeld Hongkong en Singapore.) Deze aspecten komen nog eens bovenop het al genoemde feit dat de rijkere groepen doorgaans beschikken over meer kennis over gezonder eten en leven.

De vraag die onmiddellijk op komt is of men het de armere sociale groepen kan aanrekenen dat gemiddeld hun gezondheidssituatie een stuk slechter is dan die van de meer geprivilegieerde maatschappelijke klassen. En welke rol hebben in dit verband in Europa en de Verenigde Staten de verschillende overheden en het internationale bedrijfsleven gespeeld?

LOBBIES

In hun net verschenen boek *Terra Reversa* verhelderen Peter Tom Jones en Vicky de Meyere de 'discutabele en dubieuze' rol van de overheidsorganisaties in zowel Europa als in de Verenigde Staten.[3] Van oudsher bestaan er krachtige lobbies vanuit de landbouw- en veeteeltsectoren om de productie verder te kunnen opschroeven en een ruimere markt te creëren voor het geproduceerde vlees en de zuivelproducten zoals melk, boter en kaas. Men kan in dit kader spreken van het veelomvattende 'Landbouw- en Veeteelt Industriële Voedselcomplex' bestaande uit boerenorganisaties, en de grootschalige vleesverwerkende- en zuivelindustrie.
Dit uiterst machtige voedselindustriële complex heeft ervoor gezorgd dat de politiek op zowel nationaal als internationaal niveau ruim baan heeft gegeven aan de belangen van de Vet-, Vlees- en Melkcultuur (VVM). Het is deze Vet-, Vlees- en Melkcultuur die een steeds sterkere dominantie heeft verworven in de westerse wereld. Dit komt goed tot uitdrukking in het overheersen van het straatbeeld in grote steden – waar ook ter wereld – door bedrijven als Kentucky Fried Chicken, Pizzahut, en natuurlijk McDonalds, met zijn karakteristieke basismenu van 'French fries, hamburger and milkshake'.[4]

Het is buitengewoon hypocriet dat de overheden in Europa en de Verenigde Staten aan de ene kant de nodige publicitaire aandacht besteden aan de betekenis van verantwoord eten en een gezonde levensstijl, terwijl aan de andere kant diezelfde overheden zorgen voor een voortdurende bescherming en ook subsidiëring van de landbouw- en veeteeltsectoren.
Jones en de Meyere hebben volkomen gelijk met hun kritische oordeel: 'Hart- en vaatziekten zijn de belangrijkste doodsoorzaak in de Europese Unie. Naast roken worden de belangrijkste risicofactoren gevormd door excessieve opname van cholesterol en een verhoogde bloeddruk. Voedingspatronen spelen daarmee een doorslaggevende rol bij het ontstaan of voorkomen van deze aandoeningen. In een recente studie in het Bulletin of the World Health Organisation (WHO) concludeerde men dat de expliciete stimulering van zuivel- en vleesproductie door de Europese Unie jaarlijks tot 12.800 sterfgevallen leidt. De auteurs wijzen erop dat het EU landbouwbeleid destijds tot stand kwam op basis van onder meer overwegingen van volksgezondheid, maar inmiddels kan worden omschreven als "een systeem dat erop gericht is Europeanen te doden via hart- en vaatziekten."'[5]
Maar ook de Amerikaanse overheid heeft letterlijk en figuurlijk boter op het hoofd. Net als in Europa hebben in het Amerikaanse regeringsbeleid de belangen van de vlees- en melkindustrie systematisch voorrang gekregen boven overwegingen van volksgezondheid. Jeremy Rifkin laat zien dat de Vet-, Vlees- en Melkcultuur zich daar in de negentiende en twintigste eeuw ongehinderd en onbeperkt heeft kunnen ontwikkelen.[6] De belangen van de landbouw-, veeteelt-, en voedingsindustrie zijn enorm toegenomen en hebben geleid tot ernstige consequenties voor de Amerikaanse volksgezondheid.
Een steeds groter deel van de bevolking van de Verenigde Staten heeft te lijden onder ernstig overgewicht, hart- en vaatziekten, diabetes en nog andere welvaartsziekten. De oorzaak wordt in veel gevallen gelegd bij de Amerikaanse levensstijl en het overmatige voedingspatroon. (Zo verobert de Amerikaanse burger gemiddeld maar liefst drie hamburgers per week...) Weinig bewegen, veel in de auto zitten, het ervaren van een aanzienlijke werkstress, een zeer ruime consumptie van rood vlees en suiker (in werkelijk allerlei voedingsmiddelen en dranken), en overmatig alcoholgebruik worden als de grote boosdoeners gezien. Het werkelijk verontrustende is echter dat de genoemde Vet-, Vlees-, en Melkcultuur zich steeds meer over de wereld aan het verspreiden is en ook in landen als China en India wordt gezien als een symbool van rijkdom, vooruitgang en succes.
Naast de hypocriete en dubieuze opstelling van overheden moet hier uiteraard ook de rol van het (inter)nationale bedrijfsleven worden genoemd. Het eerder genoemde 'complex' van boerenorganisaties en de grootschalige vleesverwerkende en zuivelindustrie, heeft decennialang doelgerichte (en kostbare) publiciteitscampagnes gevoerd om de consument over te halen om hun voedselproducten af te nemen en de afzet hiervan te vergroten. Acties als 'Melk Moet' en 'Vlees is Gezond' zijn al vele jaren op ons consumenten (van jong tot oud) losgelaten. Door middel van uitgekookte marketingcampagnes, reclamespots op radio en televisie en eveneens in kranten en tijdschriften zijn de gees-

ten van de burgers stelselmatig in een bepaalde richting bewerkt.
De eerder genoemde onderzoeker Mackenbach stelt dan ook: 'Ongezond consumptiegedrag is meestal geen vrije keuze, maar ontstaat door gerichte marketing, beeldvorming in de media, prijsstelling, inrichting van de stedelijke ruimte en vele andere via beleid beïnvloedbare factoren. Aan banden leggen van reclame, goedkoper maken van gezonde producten via subsidie- en belastingmaatregelen, regulering van aanbod van dranken en voedingsmiddelen in scholen en bedrijven, meer veiligheid en ruimte voor bewegen in achterstandsbuurten: mogelijkheden genoeg. Dit zijn enkele voorbeelden van maatregelen die, mits op voldoende grote schaal uitgevoerd, zouden helpen om gezondheidsverschillen terug te dringen.'
Het kernprobleem is naar mijn idee dat de overheid de landbouwsector en de voedingsindustrie volkomen ondoordacht en onterecht ondersteunt. Op hetzelfde moment verleidt het eerder vermelde Landbouw- en Veeteelt Industriële Voedselcomplex de grote groep burgers met relatief ongezonde en betrekkelijk goedkope producten, waarvan vooral de armere sociale klassen qua gezondheidssituatie de dupe zijn. Zoals gezegd hebben deze groepen over het algemeen minder toegang tot de noodzakelijke basiskennis over een gezonde voedings- en levensstijl en eveneens tot de beschikbare medische voorzieningen.
De eetpatronen in armere gezinnen liggen in de regel al jaren lang vast en de ingesleten eetgewoonten (regelmatig fast food, maaltijden met veel verzadigde vetten, de inname van grote hoeveelheden suiker, etcetera.) zijn heel moeilijk af te leren. Bovendien mag niet over het hoofd worden gezien dat deze groep over veel minder financiële middelen beschikt om kwalitatief hoogstaande voedingsmiddelen aan te schaffen. Ook al zou de wil wel degelijk aanwezig zijn, dan ontbreken vaak de financiën om het eetpatroon drastisch om te gooien en zich meer verantwoord te voeden. Fast food maaltijden zijn mede populair omdat zij veel calorieën leveren per uitgegeven euro, dollar, of welke andere geldeenheid dan ook.
Al met al zal het een moeilijke taak worden om een definitief einde te maken aan de grote gezondheidsverschillen tussen sociale klassen in landen als Nederland, België, Duitsland, Groot-Brittannië, de Verenigde Staten, maar ook elders op deze wereld. De bestaande maatschappelijke ongelijkheden hebben grote gevolgen voor de manieren waarop mensen wonen, werken, recreëren (regelmatig bewegen of voor de tv zitten), zich voeden en meer in het algemeen de gezondheid van hun lichaam bewaken.
Deels door langdurige en vaak 'overerfde' armoede, deels ten gevolge van vast ingeslepen voedingsroutines en eetgebruiken, deels veroorzaakt door het ontbreken van essentiële kennis van een verantwoord voedingspatroon en een gezonde levensstijl, zijn in de moderne kapitalistische maatschappij de kansen op het behalen van een hoge leeftijd (en daarbij het liefst in goede gezondheid) nog altijd sterk ongelijk verdeeld.
Het doelbewust aanpakken van de bestaande maatschappelijke ongelijkheden op het gebied van huisvesting, educatie, financiële bestedingsmogelijkheden, levensstijl én voeding vormen zonder twijfel een noodzakelijke voorwaarde voor het realiseren van een

samenleving waarin rechtvaardigheid, ecologische duurzaamheid en gelijke kansen op een goede gezondheid voor alle burgers centraal staan. In deze context zal ik ook aandacht besteden aan biologische voedselproductie en voeding.

BIOLOGISCH VOEDSEL

Hoe staat het momenteel met de al langer bestaande discussie over het afzien van het gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen in de voedselsector? Wat is de waarde van biologische voedselproductie en -consumptie voor de volksgezondheid, maar ook voor natuur en milieu?
Het is opvallend dat wanneer men spreekt over de betekenis van biologische voedselproductie en -consumptie de meeste mensen direct geneigd zijn om dit te betrekken op individuele gezondheidsaspecten. De individuele gezondheid blijkt voor de doorsnee consument nog altijd het belangrijkste argument om over te gaan op biologische voeding. Men is daarbij vooral geïnteresseerd in de vraag: heeft biologische voeding voor mij een aantal duidelijke gezondheidsvoordelen?
In zijn *Wat is nu gezond? Fabels en feiten over voeding*, formuleert de Nederlandse voedingswetenschapper Martijn Katan een uitgesproken mening over de claim dat biologische voeding beter zou zijn voor de gezondheid van de mens. Hij komt tot de genuanceerde conclusie dat het op dit moment eigenlijk (nog) niet mogelijk is om hier definitieve uitspraken over te doen. Het onderzoek naar dit soort claims staat volgens hem feitelijk nog in de kinderschoenen.
Een vereiste is dat langdurig klinisch onderzoek moet worden verricht naar grotere groepen en dat exact dient te worden geregistreerd en geanalyseerd of proefpersonen minder vaak ziek worden als ze een bepaald voedingsmiddel op een gecontroleerde wijze tot zich nemen. Daarnaast vergt dit type kostbare research het over een langere tijd en uitgebreid verrichten van bloedonderzoek en het vaststellen van wat de specifieke bloedwaarden zijn bij de onderzochte personen, enzovoort.[7]
Katan blijkt op verdedigbare gronden voorzichtig en behoedzaam te zijn in zijn uitspraken en ideeën. Hij maakt bijvoorbeeld duidelijk zelf een voorstander te zijn van biologische landbouw, waar met liefde en aandacht wordt omgegaan met de natuur en het milieu. Maar tegelijkertijd erkent hij dat recent onderzoek heeft uitgewezen dat er in biologisch geteelde groenten en fruit vrijwel dezelfde hoeveelheden voedingsstoffen zitten als in niet-biologische.
Wetenschappelijke research heeft aangetoond dat het complete eet- en leefpatroon van mensen die bewust biologisch en bijvoorbeeld vegetarisch eten globaal gesproken 'beter' is. Deze burgers zijn meer bezig met verantwoorde voeding, zij roken minder, drinken minder alcohol, en hebben vaak ook een minder risicovolle leefstijl. Zij leven inderdaad doorgaans langer, maar dit wordt volgens hem niet per definitie veroorzaakt doordat ze telkens onbespoten sla, bloemkool of wortels eten.
Katan heeft tot nu toe geen keiharde wetenschappelijke bewijzen kunnen vinden voor de algemene claim dat biologisch voedsel op zichzelf beschouwd 'gezonder' zou zijn. Wel is er op dit moment een aantal groots opgezette door de EU ondersteunde onderzoeken gaande. Zo is er het 'Quality Low Input Food Research Project', geleid vanuit de

Universiteit van Newcastle. Uit dat onderzoek is naar voren gekomen dat bijvoorbeeld biologische melk een hoger gehalte heeft aan vitamine E en dat biologische spinazie en kool over het algemeen een grotere hoeveelheid mineralen bevatten. Het is echter volgens de betrokken onderzoekers nog te vroeg om ten aanzien van dit onderwerp definitieve en onbetwistbare conclusies te kunnen trekken.[8]

De lezer zal zich vervolgens terecht afvragen: is er dan helemaal geen probleem met bestrijdingsmiddelen op bijvoorbeeld groenten en fruit? In de praktijk is in ons land voor een groot aantal stoffen een wettelijke norm vastgesteld die ook wordt gecontroleerd door de Voedsel- en Warenautoriteit. Het aantal ontdekte gevallen van overschrijding van de wettelijke normen is vrij beperkt (het blijkt te gaan om enkele tientallen gevallen per jaar), zo heeft Milieudefensie in 2006 ontdekt.[9]

Het cruciale punt is evenwel dat ook wanneer de wettelijke normen niet worden overschreden, er bij kinderen van onder de vijf jaar in sommige gevallen wél de geldende normen van de Wereld Gezondheidsorganisatie (WHO) worden overschreden. Zoals bekend zijn kinderen gevoeliger voor blootstelling aan bestrijdingsmiddelen dan volwassenen. Vooral voor de groep kinderen onder de vijf jaar wordt aangenomen dat een onnodige blootstelling aan bestrijdingsmiddelen zoveel mogelijk vermeden dient te worden.[10]

Dit leidt vervolgens tot de vraag of er dan wellicht andere redenen bestaan om aan biologische voedselproductie en -consumptie de voorkeur te geven. Als wij rekening houden met de duurzaamheidsagenda en de effectieve bescherming van natuur en milieu, dan blijkt biologische voeding een aantal overtuigende voordelen te hebben.

In een fascinerend artikel in het tijdschrift *Food Policy* heeft de Engelse onderzoeker Jules Pretty in 2005 onderzocht wat de milieubesparing zou zijn wanneer alle Britten zouden kiezen voor biologische voeding, die in hun nabije omgeving is geteeld en die zij te voet, per fiets of met de bus zouden gaan inkopen. Zijn conclusie luidt dat dit per jaar ongeveer zes miljard euro aan schade aan natuur en milieu schelen. Dit opvallend hoge bedrag heeft betrekking op de gevolgen en kosten van herbiciden, pesticiden, nitraten en fosfaten, en bovendien de directe en indirecte uitstoot van klimaatgassen zoals CO2.[11]

Grosso modo blijkt biologische landbouw duidelijk minder milieubelastend, maar Pretty's analyse toont tevens aan dat het grootste 'milieuvoordeel' kan worden behaald door de productie en consumptie van voedsel zoveel mogelijk 'lokaal' te maken. Door voedsel te produceren èn te consumeren binnen een straal van ongeveer twintig kilometer kan een groot deel van het sterk vervuilende en klimaatbelastende wegtransport worden voorkomen.

Wie de natuur wil beschermen en het milieu wenst te sparen komt uit bij de vaste volgorde van: (1) seizoensgebonden teelt, (2) regionale productie en (3) biologische landbouw. De verklaring voor deze prioriteitsstelling is eigenlijk vrij eenvoudig. Groenten en fruit uit het seizoen hebben geen met aardgas verwarmde kassen nodig. Regionaal geproduceerde groenten, granen en fruit behoeven niet over grote afstanden getransporteerd te worden. En tenslotte zorgt de biologische landbouw voor het gebruik van minder milieubelastende (chemische) stoffen en een lagere uit-

stoot van klimaatgassen. Er wordt dan ook tegenwoordig gewerkt aan een zogenaamd 'klimaatlabel' voor voedselproducten. Puur vanuit het perspectief van bescherming van het klimaat is het raadzaam om consequent te kiezen voor biologische groenten van de open teelt uit de eigen regio, of uit het eigen land.

Zijn er dan mogelijk nog andere voordelen verbonden aan het kopen van biologische producten? In het geval van het kopen van biologische kip- en vleesproducten zijn er evidente voordelen te melden wat betreft het dierenwelzijn. Over het algemeen zijn de leefomstandigheden van dieren op de biologische boerderijen beter beschermd dan in de reguliere, intensieve vee- en kippenhouderijen. Het is overigens opmerkelijk dat een grootschalige overstap naar biologische veeteelt niet echt blijkt bij te dragen aan een vermindering van de uitstoot van broeikasgassen door de Nederlandse veeteeltsector. De uitstoot van methaan – een krachtig broeikasgas – per dier blijkt bij biologische veehouderijen zelfs licht hoger te liggen, omdat de voeding van biologische koeien meer ruwvoer bevat.

Of men besluit te kiezen voor biologische voeding zal in de praktijk afhangen van vele factoren, vooral ook van financiële overwegingen. Het is niet onomstotelijk wetenschappelijk bewezen dat biologische voeding gezonder is of meer voedingsstoffen bevat. Het is echter wel een aangenaam idee dat men minder wordt blootgesteld aan bestrijdingsmiddelen en gifresten. In vergelijking zijn de wettelijke normen voor voedselveiligheid in ons land echter behoorlijk streng. In principe lopen vooral kleine kinderen een grotere kans op een overschrijding van de geldende normen.

Vanuit het oogpunt van ecologische duurzaamheid en ook dierenwelzijn is het overgaan op biologische voedselproductie en -consumptie hoe dan ook een verstandige keuze. Biologische groenten, granen en fruit – vooral uit de eigen omgeving – zijn minder milieubelastend en door voortaan bijvoorbeeld alleen 'biologisch' vlees te gebruiken kan de burger bijdragen aan meer dierwelzijn. Er zitten hier echter wel enkele adders onder het gras. Alleen en puur geredeneerd vanuit het oogpunt van het klimaat heeft biologisch vlees geen duidelijke voordelen boven gewoon vlees.

Tenslotte: zoals telkens weer terugkomt in dit voedselnummer kan men vanuit klimaatoogpunt veel beter plantaardige eiwitbronnen gebruiken zoals erwten, bonen en granen, en proberen het vlees- en zuivelgebruik structureel terug te dringen. Maar dit is en blijft uiteindelijk een eigen, individuele consumptiekeuze.

NOTEN

(1) Zie het artikel van Johan Mackenbach, 'Gezond? Dan ben je vast niet arm', in *de Volkskrant*, 17-01-2009. – (2) Ibid. – (3) Peter Tom Jones en Vicky de Meyere, *Terra Reversa,: de transitie naar rechtvaardige duurzaamheid*, Uitgeverij EPO/ Jan van Arkel, Utrecht, 2009. – (4) Zie het leerzame boek van Jeremy Rifkin, *Beyond Beef; The Rise and Fall of the Cattle Culture*, Penguin Group, New York, 1993, hoofdstuk 37. – (5) Peter Tom Jones en Vicky De Meyere, *'Bouwstenen voor een duurzaamheidtransitie in onze voeding'*, in ARGUS, Belgisch Milieumagazine, jaargang 6, nr.4, p. 17. – (6) Zie Jeremy Rifkin, *Beyond Beef; The Rise and Fall of the Cattle Culture.* (7) Martijn Katan, *Wat is nu gezond? Fabels en feiten over voeding*, Uitgeverij Bert Bakker, Amsterdam 2008, hoofdstukken 1 en 2. – (8) Zie onder andere Google en de website www.qlif.org/ – (9) Zie onder meer de website: www.milieudefensie.nl/.../infobladen.htm – (10) Ibid. – (11) Zie ook de website news.bbc.co.uk/2/hi/science/.../4312591.stm

EEN OOGCONTRACT SLUITEN

Over een winkelier met idealen

Rymke Wiersma

Al sinds 1975 kom ik veelvuldig in biologische winkels. In Utrecht heb ik de ontwikkeling gezien van schattige kleinschalige winkeltjes en macrobiotische theehuisjes naar meer zakelijk ingerichte natuurvoedingswinkels met metalen boodschappenkarretjes. Slechts enkele winkels hebben zich niet bij een keten aangesloten en voeren een eigen koers. Rio de Bio[1], de winkel van Rens van der Bulck is er zo een. 'De Molen' noem ik die winkel nog vaak, omdat de winkelruimte eerst onderin een molen zat. Leuk, romantisch, maar op den duur te klein. Er werd verhuisd naar een pand vlak in de buurt. Intussen ziet de zaak er hip uit, met niet groen maar paars gekleurde muren. Ook is het een winkel waar altijd verrassende producten te vinden zijn. Vele soorten chips, olijvenpasta's, gezond-lekker Duits brood, heerlijke stokbroden volgens Frans recept, groente van dichtbij, en vaak 'rare' groenten, waar je nog nooit van had gehoord.

Als Rens je in de winkel naar zo'n product ziet staan kijken komt hij vertellen hoe speciaal en hoe lekker het is, of het nou gaat om een oud ras tomaten, apart gekleurde kronkelig gevormde aardappelen, of om hartige olijvencrackertjes, door een Italiaanse familie gemaakt volgens oud recept. Rens speurt nieuwsgierig rond en legt vaak persoonlijk contact met producenten. Hij weet daarover verhalen te vertellen, zodat je je als klant in de winkel persoonlijk betrokken voelt, en het voedsel een bredere waarde krijgt dan alleen gezonde of lekkere maagvulling. Omdat ik Rens zie als een winkelier met idealen die verder reiken dan alleen het aan de mens brengen van natuurvoeding, leek het me leuk hem voor dit voedselnummer te interviewen.

Rens (46) is vrijwel meteen toen hij op kamers ging wonen, op zijn zeventiende of achttiende, biologisch en vegetarisch gaan eten. Tijdens een rondleiding vanuit de sociale academie waarop hij toen zat, werd de biologische winkel bezocht.

Rens: 'Men vond dat dat er bij hoorde, maar niemand kocht daar ooit wat. Ik ken niemand die me gestimuleerd heeft biologisch te gaan eten, toch ben ik dat gaan doen, en ik ben er nooit mee gestopt.' Helemaal om was Rens nadat hij in een supermarkt een stroopwafel gestolen had. 'Ik voelde me niet verbonden met dat soort winkels. Ik vond het heel vervelend dat ik dat had gedaan, en toen dacht ik: "ik wil helemaal niet meer in dit soort winkels komen".'

'Ik was toen veel met acties rond antimilitarisme en kernenergie en dat soort dingen bezig, maar bij demonstraties voelde ik me altijd nogal verloren. Ik ervoer te weinig waar ik dan vóór was. Ik werkte toen een dag per week bij natuurvoedingswinkel De Santekraam. Op een dag kwam ik een briefje tegen van De Korenbloem dat ze iemand zochten. De Korenbloem was een echte 'geitewollensokkenwinkel', dus wat stoffig en heel relaxed, maar wat ik daar leuk aan vond was dat ze een mening durfden te hebben. 'Dit doen we wel en dat doen we niet', en ze hadden er lak aan wat de wereld daarvan vond. En ze

hadden heel veel humor, een eigen stijl daarin.'

Maar hoe zit het dan nu? Want de winkel die zich uit deze Korenbloem ontwikkeld heeft, Rio de Bio is niet bepaald stoffig, toch ziet deze winkel er ook niet uit als een supermarkt met een groen jasje.

Rens: 'Er is een beweging ontstaan die zei "het moet professioneler", wat ik eigenlijk harstikke goed vind. Als je ervoor kiest om heel klein te blijven dan is dat relaxte prima, maar ik wou dat aandeel van biologisch voedsel groter werd in de wereld – dan moet je het toch professioneler aanpakken.'

Drijfveer van Rens was en bleef dus idealisme. Het probleem is echter dat intussen dat idealisme bij de meeste winkels ver te zoeken is.

Rens: 'Het is heel plat geworden, ze zijn de wortels vergeten. Ik heb ooit iemand gesproken die directeur was van de Body Shop binnen de Benelux, en die zei: "je hebt heel commerciële winkels en je hebt heel idealistische winkels, maar de winkels die daartussen zitten, dat zijn de goeie winkels". Winkels die het commerciële en het idealistische in balans hebben. Dat is eigenlijk waarnaar ik zoek, en dat is ook waarin ik geloof: als je wilt dat "biologisch" groter wordt, dan moet je het op een hoger niveau zien te tillen, maar niet door het alleen maar gladder en mooier te maken.'

'Dan ga je steeds meer lijken op gewone supermarkten, en die zijn er al genoeg. Sommige winkels zijn totaal ingeslapen. Dan is er geen bezieling meer, echt totaal geen bezieling. Voor mij is het belangrijk dingen te verkopen waar ik enthousiast van word. Je hebt drieduizend producten, dat is heel massaal. Het maakt het voor mij leuk om er af en toe iets uit te halen, zoals nu met die Palestijnse olijven. Of ik denk, nou gaan we eens mango's verkopen, omdat ik die zo ontzettend lekker vind. Dat maakt het voor mij leuk.'

Een van de acties die Rens heeft ondernomen is dat hij als eerste natuurvoedingswinkelier zijn nek heeft uitgestoken en heeft gezegd: in deze winkel zijn voortaan echt alleen biologische producten te koop. Wat is er logischer dan dat een biologische winkel biologisch voedsel verkoopt, zou je zeggen? Toch heb ik vroeger heel wat keren meegemaakt dat mensen met potjes pindakaas kwamen aanzetten ('ja hoor, helemaal biologisch, want gekocht in de biologische winkel!') die niet biologisch was. Of jam, of andere dingen uit potjes of verpakking. Achter de biologische producten stond dan op de ingrediëntenlijst een sterretje. Alsof 'biologisch' toch iets bijzonders, iets afwijkends was.

Rens: 'Een klant in de winkel wil nadenken over of hij aardbeienjam of abrikozenjam wil nemen, maar niet over biologisch of niet-biologisch, want die keuze heb je al gemaakt zodra je een natuurvoedingswinkel binnen stapt. Daar wil je niet meer mee lastiggevallen worden.'

Rens heeft op deze keuze van klanten alleen maar positieve reacties gekregen, maar andere natuurvoedingswinkeliers waren nogal pissig. Niet omdat Rens zijn winkel helemaal biologisch maakte, maar omdat hij door de publiciteit die hij hiermee kreeg de vuile was buiten hing. 'Ik werd toen eigenlijk activist en ik ben daar ontzettend op afgerekend, ik heb vreselijke reacties gehad.'

Rens zegt nu dat hij dat strikt biologische weer wat aan het loslaten is, maar daarbij gaat het om producten die weliswaar biologisch zijn, maar niet gecontroleerd biologisch, er zit nog geen keur-

merk op. Verwilderde koffie van Indianen in Panama bijvoorbeeld. Ondertussen is de storm van kritiek geluwd en hebben veel andere natuurvoedingswinkels hetzelfde beleid: alles biologisch!

GEITENWOLLEN SOKKEN

We praten weer verder over het rare begrip 'geitenwollensokken' en in prettig contrast daarmee de hippe paarse muur van Rio de Bio. Ik vraag Rens hoe hij omgaat met het spanningsveld tussen idealisme en zakelijkheid. Rens: 'Ik heb daar nooit een keuze in gemaakt, ben altijd mijn eigen weg gegaan. Als het te idealistisch werd ging ik meer de commerciële kant op en als het te commercieel werd ging ik weer de idealistische kant uit.'

Commercieel, is dat dan geen vies woord? 'Nee, commercieel dat vind ik niet verkeerd. Ik moet mijn geld verdienen, ik wil mijn geld verdienen. Ik denk: de hele biologische landbouw draait om geld. Als ik die boeren niet kan betalen… Ik denk dat handel heel essentieel is. Het is er altijd geweest. Ik denk dat het ook heel menselijk is. Alle samenlevingen zijn toch op handel gebaseerd. Ook heel mooie, goeie samenlevingen draaiden op handel. En daar is niets mis mee, als er maar geen onderdrukking en uitbuiting is.'

Zakendoen op een open en eerlijke manier dus. Rens: 'Ik was een keer iets vergeten te bestellen bij een groothandel en zei daarbij dat het mijn fout was. Ze zijn het toen komen brengen, omdat ze het zo leuk vonden dat ik dat er eerlijk bij zei; de meesten zeggen "het is jullie fout". Je brengt zo het menselijke erin. Ik houd ook niet van contracten; iemand zei een keer: 'Je moet een oogcontract sluiten'. Ik denk dat dat heel goed is. Daar kan je later op terugkomen en zeggen: we spraken toen dat en dat af en jij hebt je er niet aan gehouden.'

Ooit waren biologische winkels vanzelfsprekend collectieven, vrijwilligers die met elkaar de winkel runden. In de jaren tachtig waren er nog heel veel vrijwilligers in natuurvoedingswinkels. Rens was zelf ook vrijwilliger. Inmiddels is dat bijna overal veranderd. Mensen werken nu betaald, en één iemand is 'de baas'. Ook Rens is de 'baas' van zijn winkel. 'Iemand vroeg een keer "wie is hier nu de baas, want dat is me niet helemaal duidelijk", en dat vond ik een compliment!'

De winkel is georganiseerd op basis van een coöperatie. 'Dat ik toevallig de baas ben is eigenlijk niet zo interessant. Ik heb gewoon een functie, en dat is dat ik het geld erin heb zitten. Ik zou dat kunnen gebruiken als machtsmiddel, maar zo wil je geen winkel runnen, zo wordt het geen levend geheel, waar mensen willen komen.'

Rens: 'Ik denk dat ik eigenlijk nog steeds anarchist ben; als ik me ergens verbonden mee voel is het wel met anarchisme, maar ik heb het woord niet nodig. Mijn visie op economie is niet veranderd. Daarom vind ik Fair Trade ook mooi. Via economische weg dingen veranderen. Daar geloof ik heel erg in. Op morele keuzes kan je de maatschappij niet veranderen, dan verwatert het snel. Maar als het een economische grond heeft, dan kan je zeggen: kijk maar, het werkt veel beter.'

Rens betreurt het dat een commercieel bedrijf als Natudis zo'n beetje de hele branche heeft overgenomen. Een voorbeeld van hun praktijken? Rens had jam ontdekt en ingekocht. Natudis wilde die niet afnemen, maar door zijn inzet liep de jam als een trein. Tot er een telefoontje kwam dat Rens niet meer mocht afnemen. Natudis kocht de jam nu in, rechtstreeks van de fabriek, en eiste alleenrecht. Rens leverde aan tien winkels, Natudis levert aan zo'n vijfhonderd winkels. Wat Rens niet snapt is dat winkeliers zich helemaal verbinden met zo'n bedrijf…

'Ik heb niet eens behoefte om ze te bestrijden; laat ze een zachte dood sterven…'

Het alternatief is groothandel De Nieuwe Band, die het idealistisch gezien natuurlijk veel beter doet. Rens: 'Ik vind het alleen wel jammer dat ze soms te weinig hun nek durven uitsteken. Veel dingen ben ik zelf gaan importeren, zoals die jam, en sap en nog andere dingen.'

OLIJFOLIE

Enige tijd geleden is Rens begonnen met het importeren van Palestijnse olijfolie. 'Ik kijk altijd goed rond bij Biofach, dat is de grootste biologische beurs ter wereld, daar zie je ook weer allemaal Natudis en andere grote bedrijven, enorme stands, allemaal even vlak en inhoudsloos. Dus ik zoek de krenten in de pap, en ik heb daar een neus voor. Ik kom daar de Palestijn Nasser Abufaha tegen en ik denk "die heeft het".'

Wat Nasser heeft is goede olijfolie, en een goed verhaal. Hij studeerde in de Verenigde Staten en begon terug in Palestina met de export van olijfolie[2]. Fair Trade. Zonder geld van ontwikkelingsorganisaties of andere steun van buitenaf. Rens reisde zelf naar Palestina om kennis te maken met de aangesloten boeren. En hoewel hij daar helemaal niet op uit was voelt hij zich opnieuw activist worden.

Rens: 'Ik vind het leuk om hierover te praten, en ik vind het een uitdaging om het niet over politiek te hebben – en dat vind ik nou juist heel politiek! Want dat is dus waar het over gaat in Palestina, en wat me ook raakt: de totale ontkenning van een heel volk, de totale ontkenning van een cultuur en echt alles. Ze bestaan niet, en waar ze bestaan zijn het terroristen.'

Rens heeft daar een dag olijven geplukt, in een dorp, bij een man die veel vertelde over vroeger, dat het toen veel diverser was wat daar gebeurde. Nu groeien er bijna alleen olijven, maar vroeger werden er ook granen en groenten verbouwd, die dingen groeiden allemaal door elkaar. Onder de bomen liepen geiten en schapen die onkruid aten. De oorspronkelijke geiten zijn echter vervangen door Europese, maar die bleken niet te kunnen leven van dat onkruid – die moeten veevoer hebben, en dat kunnen de boeren niet betalen. Zo verdwenen de geiten. Rens vroeg deze boer of hij een keer naar Nederland wilde komen om dit soort concrete geschiedenissen te vertellen, maar toen zei hij: 'ik mag het land niet meer uit'. Tijdens de intifada was hij gearresteerd en had hij een jaar in de gevangenis gezeten, zonder aanklacht.

Rens: 'Nasser is eigenlijk hetzelfde als ik. Hij is ook heel lang activist geweest. Hij heeft lezingen gehouden, voorstellen gedaan voor oplossingen ("geen twee staten maar één staat", dat soort dingen), maar hij heeft op een gegeven moment de keuze gemaakt: ik ga gewoon werken voor die boeren en ik ga olijfolie verkopen. En hij heeft een fabriek gebouwd in Jenin – wat als daar weer oorlog uitbreekt, zoals in 2002? Hij zet daar gewoon een fabriek neer van twee miljoen euro, en hij weigert om geld te krijgen. Hij zegt: ik wil geen liefdadigheid, ik ben gewoon een bedrijf,

dus ik wil geen steun van ICCO[3] of van Novib of van wat dan ook.'

De boeren waarmee hij werkt zitten in de Palestinian Fair Trade Organisation, die kunnen zich wel met politiek bezig houden, maar Canaan niet. Hij zegt: het enige dat ik kan veranderen, dat zijn de omstandigheden van die boeren, en dat ga ik doen. Zeventienhonderd boeren heeft ie daar, en niemand die zegt "ik vind het belachelijk, ik vind dat je morgen echt met gif moet gaan spuiten" – niemand! En je ziet dat mensen het beter krijgen – dat is toch weer economie. Iedereen heeft het maar over die bezetting, en hij heeft het er gewoon niet over. Het is verspilde moeite. "We gaan gewoon aan de slag." De prijs van olijfolie is verdubbeld sinds hij daar begonnen is. Dus niet alleen van zijn eigen boeren, maar van alle boeren in Palestina. Hij gaat met iedereen de strijd aan, maar op een heel constructieve manier.'

Als het over Nasser en zijn olijfolie gaat is Rens niet snel uitgepraat: 'De Canaanolie is de eerste Fair Trade olijfolie ter wereld. Daar gaat wel een verhaal aan vooraf, daar word je niet vrolijk van. Nasser was naar Fair Trade Labelings Organisation in Bonn geweest, en daar zeiden ze: Palestina kennen we niet, olijfolie kennen we niet, die staan hier niet in de boeken, en later ontdekten we dat ze ook zeiden: "we gaan er niet naar toe, want het is daar veel te gevaarlijk". Maar als je ergens kleine boeren wilt helpen, dan toch vooral in dat soort situaties, en ja, soms zal dat gevaarlijk zijn. Soms is er ergens oorlog. Maar niemand durfde het. Toen is hij naar IMO gegaan, dat is een Zwitserse controleorganisatie, biologisch, maar die hebben ook een Fair Trade logo ontwikkeld, en die zeiden "we komen toch bij die boeren, om sociale naast milieuaspecten te controleren, dat maakt ons niet veel uit, als we maar richtlijnen hebben". Zo werkt het met heel veel controle: als je zegt dat iedereen een blauw petje op moet hebben dan controleren zij of iedereen een blauw petje op heeft, het maakt niet uit wat ze controleren.'

Van zijn reis naar Palestina is Rens erg onder de indruk. 'Iedereen zegt: "Jenin, niet naar toe gaan". De Israëlische regering zegt: "veel te gevaarlijk". Toen ik op de markt van Jenin liep kwamen er vijf mensen op me af, die zeiden: "bedankt dat je hier komt!" Dat vond ik zo schrijnend! Ze worden zo onmenselijk gemaakt. Die boer zei ook: "you made us human again". Terwijl eigenlijk het enige dat we daar gedaan hebben is daar slapen en eten en tien olijven plukken, want veel meer hebben we niet gedaan. Dat was zo waanzinnig belangrijk voor ze. Dat geeft duidelijk aan hoe vreselijk het is.'

Rens gaat binnenkort terug. Het eten is lekker en de mensen zijn ontzettend gastvrij. Maar vooral: zij zijn door de hele wereld in de steek gelaten. Zij weten alles van Europa, omgekeerd is dat een stuk minder. Ze zeggen: hoe kan dat nu, jullie hebben allemaal internet, je kunt toch zien wat hier gebeurt? Waarom steekt niemand een poot uit? Dat kunnen ze zich niet voorstellen, en dat is ook eigenlijk niet voor te stellen.'

'Behalve dat er zo véél mis is,' besluit Rens, 'ook in Tibet, en Darfur; je kunt niet de hele wereld op je schouders nemen.'

NOTEN

(1) Rio de Bio, www.riodebio.nl – (2) Zie www.canaan.nl – (3) ICCO, Interkerkelijke organisatie voor ontwikkelingssamenwerking, zet zich in voor een wereld zonder armoede of onrecht.

DE MONDIALE WINST VAN DUURZAAM VOEDSEL

Jan Juffermans*

Het milieucentrum De Kleine Aarde[**] is al vele jaren actief op het gebied van de mondiale voedselproductie en het benadrukken van verantwoorde voeding. Volgens wetenschappelijk onderzoek zijn wij de aarde aan het uitwonen en is bijvoorbeeld de groei van de vlees- en zuivelconsumptie een van centrale oorzaken. Uit het Living Planet Report 2008 van het Wereld Natuur Fonds komt dan ook de waarschuwing dat, als we op deze wijze doorgaan, we in 2050 een tweede aarde nodig zullen hebben. Het werken aan ecologische duurzaamheid is hiermee een bittere noodzaak geworden. Met behulp van onze voedselkeuze kunnen we vrij gemakkelijk al een flinke winst voor een duurzame wereld binnenhalen.

Niet alleen in China, maar wereldwijd neemt de consumptie toe en groeit de bevolking. Doordat beide tot nu toe ongeremd doorgroeiden, gebruikt de mens nu al ruim dertig procent meer van de aarde dan duurzaam mogelijk is. Volgens prominente wetenschappers werd rond 1987 onze aarde te klein. We zijn toen door de duurzaamheidsbarrière van de aarde geschoten (in een zogenaamde 'overshoot'-situatie terechtgekomen). Dit verklaart onder andere de klimaatverandering met steeds meer natuurrampen, de afname van de biodiversiteit, de overbevissing, de kap van bossen en de toename van het aantal mlieuvluchtelingen.

Voeding is in het algemeen een cruciale factor als het over ecologische duurzaamheid en met name ook klimaatverandering gaat. Voor duurzaamheid zal naar mijn idee niet alles kleinschalig dienen te gebeuren. Het is een zoeken naar de *optimale schaal*, qua vervoer, energiegebruik, productiemogelijkheden, mineralenkringloop en vele andere aspecten. Het hebben van een bakker in een dorp is vele malen slimmer dan allemaal zelf brood gaan bakken. En het is niet logisch dat elke gemeente in Nederland een eigen hoogoven zou gaan bouwen.

Voor het bereiken van een duurzame economie, en vooral ook voor voedsel, kunnen we denken in kringen van zelfvoorziening, waarbij elk product een andere optimale kring zal krijgen. De (relatief) zware aardappelen kunnen bijvoorbeeld het beste in de directe omgeving van de consumptie geteeld worden. Maar kruiden als kaneel en nootmuskaat groeien hier niet, wegen weinig, worden relatief weinig gebruikt, en kunnen (relatief milieuvriendelijk) per schip vervoerd worden. Maar ook is de vraag van belang hoeveel beslag we in het rijke westen leggen op landbouwgronden elders (een *fair share* voor iedereen?) en of er sprake is van ecologisch duurzame productie en derhalve een

*Jan Juffermans werkt sinds 1978 bij stichting De Kleine Aarde in Boxtel en is nu Beleidsmedewerker Mondiale Duurzaamheid. Hij schreef onder andere het boek *Nut & Noodzaak van de Mondiale Voetafdruk; over de mondiale gebruiksruimte, duurzaamheid en mensenrechten*, Lemniscaat 2006; gratis te downloaden via www.janjuffermans.nl

gesloten kringloop van de voedingsstoffen. Vooral voor voedsel zal er daarom veel meer naar een regionale zelfvoorziening gestreefd moeten worden.
Al sinds de jaren zeventig zijn richtlijnen geformuleerd voor een gezond en milieuvriendelijk voedselpakket, in mondiaal perspectief. Die punten zijn hedentendage actueler dan ooit, want zij leiden tot een verrassend klimaatvriendelijk voedselpakket. De Kleine Aarde kwam in die jaren met de eigen Schijf van Vier, met als opmerkelijke punt dat er geen vlees in was opgenomen. In een recente folder staan nu de acht punten van De Kleine Aarde voor een duurzame voeding die ook zijn te vinden op de speciale website www.voedselvoetafdruk.nl. Op deze site kan men bovendien met behulp van vragen over de eigen voedselkeuzes de individuele 'voedselvoetafdruk' meten. Je meet dan de ruimte en de energie die nodig is voor de manier waarop je gemiddeld voedsel consumeert. De huidige acht punten worden tegenwoordig gepresenteerd onder de titel *Het Lekkere en Duurzame Menu van De Kleine Aarde*.
Er zijn vijf waardevolle motieven om te kiezen voor een duurzaam menu: klimaat en milieu, een eerlijke voedselverdeling, dierenwelzijn en ook je eigen gezondheid. Met een bewust eetpatroon kunnen we dus ook bijdragen aan meer mondiale en regionale ecologische duurzaamheid. Dit zijn de acht punten:

1. Meer plantaardig, minder vlees en zuivel
Bij de omzetting van plantaardig voedsel naar dierlijk voedsel gaan veel eiwitten en energie verloren. De invloed op het milieu van een vegetarisch dieet is driemaal zo laag als het normale westers eetpatroon. Bovendien blijkt een meer vegetarisch dieet heel gezond te zijn. Vlees en zuivel zijn mondiaal verantwoordelijk voor ruim twaalf tot achttien procent van de broeikasgasemissies, ten opzichte van dertieneneenhalf procent voor verkeer en vervoer. (De Mondiale Voetafdruk van een kilo kaas is gemiddeld ongeveer 25 vierkante meter en van een kilo vlees gemiddeld ongeveer 35 vierkante meter.)

2. Biologisch betekent grote meerwaarde
De biologische landbouwmethode besteedt veel aandacht aan de samenhang tussen plant, dier, mens en omgeving. Er worden geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruikt. De veeteelt is grondgebonden en hecht veel belang aan dierenwelzijn. Genetische manipulatie is in de biologische landbouw niet toegestaan, want in de genetische variatie en rijke biodiversiteit zit over het algemeen de kracht van een gezond landbouw-ecosysteem. De biologische landbouw heeft door haar milieugerichte werkwijze tevens een veel lager energiegebruik. Het is daarom verstandig om te kiezen voor producten met een EKO-keurmerk met een twintig procent kleinere Voedselvoetafdruk.

3. Hoe dichterbij hoe beter
Nadat het 'primaire' voedsel in de landbouw geproduceerd is, gaat ons voedsel vaak nog een lange weg voor het daadwerkelijk wordt gegeten. Er wordt letterlijk een grote afstand afgelegd voordat het voedsel bij de consument terecht komt (zogenaamde voedselkilometers), waardoor er ook geen kringloop van de mineralen kan plaats vinden. Daarnaast ondergaan de producten een lange weg voor verwerking en verpakken. Door allerlei tussenstappen in de distributie uit te schakelen en te kiezen voor regionale markten, kan worden bespaard op voedselkilometers en versterkt men de regionale economie.

4. Vers, onbewerkt en volwaardig
Het bewerken en langer houdbaar maken, verpakken en het eventueel koelen en diepvriezen kost allemaal veel energie. Onbewerkt volwaardig voedsel heeft weinig verwerking ondergaan, is gezond en behoudt haar natuurlijke smaak en voedingstoffen.

5. Van het seizoen
Varieer en leef met de seizoenen mee, koop vooral wat in de eigen regio groeit en bloeit. De keuze voor seizoensproducten zorgt voor lekkere variatie. Gebruik een groente- en fruitkalender om te weten wat er elke maand vers van het land komt. Daarnaast zijn bewaargroenten en -fruit uit Nederland (peen, uien, aardappels, appels en peren etc.) een prima aanvulling wanneer het seizoen wat minder te bieden heeft.

6. Kook en koop op maat, voorkom zo verspilling
Onderzoek heeft uitgewezen dat gemiddeld ongeveer tien procent van het eten dat we kopen weggegooid wordt. De winkelwaarde hiervan is ruim 125 euro per persoon. Het verdient dan ook de aanbeveling om op maat te kopen en daardoor met gemak kosten en energie te besparen.

7. Let op verpakkingen
Verse producten hebben geen of weinig verpakking nodig. Men kan het best kiezen voor grootverpakkingen in plaats van voor kleine porties. Biologische producten worden steeds vaker verpakt in biologisch afbreekbare verpakkingen.

8. Betaal een eerlijke prijs
In een eerlijke prijs zijn externe kosten (milieu, dierenwelzijn, dier- en volksgezondheid) en externe voordelen (bijvoorbeeld een mooi landschap) verwerkt en worden de kosten niet op anderen afgewenteld (de toekomstige generaties, de belastingbetaler, het milieu, dierenleed, de ontwikkelingslanden etceta.). Dit verklaart ook het huidige prijsverschil tussen gangbare consumptieartikelen en biologische producten. Het is raadzaam om voor EKO en Fair Trade producten te kiezen, om er zeker van te zijn dat externe kosten niet worden afgewenteld. Dit houdt in: het bevorderen van Fair Trade niet alleen met landen en producenten ver weg, maar ook met de boeren en tuinders in onze eigen regio.

VLEES EN ZUIVEL

Van de genoemde acht punten is in het bijzonder het eerste punt van groot belang voor het klimaatbeleid. Dat is extra duidelijk geworden door het rapport van de Food and Agriculture Organzation (FAO) *Lifestock's Long Schadow* in 2006. Hierin kwam helder naar voren dat de veesector, in casu de mondiale productie van vlees en zuivel, verantwoordelijk is voor maar liefst achttien procent van de door de mens veroorzaakte klimaatverandering. Weer andere onderzoekers hebben hier later enigszins op afgedongen, maar ook zij beamen dat het toch minstens twaalf procent zal zijn. Naast dat klimaatsaspect zijn er maar liefst nog twaalf andere goede redenen voor de keuze van een onsje minder vlees en zuivel. Gelukkig krijgt de consumptie van vlees tegenwoordig al de nodige aandacht (bijv. Oxfam/Novib en ook het Wereld Natuur Fonds pleiten nu voor minder vlees), maar zuivel wordt nog vaak vergeten, terwijl bijvoorbeeld het eten van kaas tot een relatief grote voetafdruk leidt.
Marianne Thieme van de Partij voor de Dieren gooide met de film 'Meat the Truth' flink de knuppel in varkenshokken en koeienstallen. Zij baseerde haar film op de gegevens uit het genoemde

FAO-rapport. Maar helaas blijft ook in deze film de rol van zuivel onbelicht. Over deze aspecten zal nog flink gediscussieerd moeten worden, zodat voortaan vlees en zuivel in een adem genoemd gaan worden. Het is overduidelijk dat voor een goed klimaatbeleid de productie en consumptie van alle dierlijke producten drastisch verminderd zal moeten worden. Zoals gezegd, behalve klimaat zijn er nog tal van andere argumenten om een onsje minder vlees *en* zuivel te gebruiken. Hier volgen de twaalf andere punten.

1. De MondialeVoetafdruk. Vlees heeft van alle voedingsmiddelen veruit de grootste voetafdruk (zie de betreffende vraag in de scan op www.voedselvoetafdruk.nl). Dat heeft te maken met de vele miljoenen hectares veevoer, de productie van kunstmest en bestrijdingsmiddelen, en de energie voor onder andere vervoer en koeling. Bovendien is de uitstoot van methaan en lachgas groot uit deze sector, en die twee klimaatgassen hebben een extra versterkend klimaateffect. Ook zuivelproducten hebben een forse klimaatvoetafdruk, en wij gebruiken er in Nederland vele kilo's van.

2. Gezondheid en kwantiteit. Volgens diverse deskundigen en ook de Gezondheidsraad, ligt het gebruik van dierlijke producten, onder andere vanwege het verkeerde (verzadigde) vet en cholesterol, op een ongezond hoog niveau. Welvaartsziekten worden ermee in verband gebracht en beargumenteerd wordt dat een halvering raadzaam zou zijn. Dat geldt voor heel Europa, en zeker voor Noord-Amerika, Canada en Australië.

3. Gezondheid en kwaliteit. In het verleden is gebleken dat er vaak wordt gesjoemeld met veevoer en medicijnen voor dieren (denk aan groeihormonen, antibiotica). Mengvoeders zijn in menig geval een 'ideale' dumpplek gebleken voor verdachte (afval)stoffen.

4. Gezondheid en gentech. Vooral grootschalige producenten van veevoer, zoals granen en soja, stappen steeds meer over op genetisch gemanipuleerd zaaigoed. Over de effecten daarvan op mensen, dieren en de ecosystemen bestaat echter vooralsnog grote onzekerheid.

5. Voordeliger. Door minder vlees te eten, kan men als burger flink wat geld uitsparen. Vervanging door andere producten is niet nodig; wij in het rijke westen komen niet snel eiwit tekort. In de meeste supermarkten zijn vleesvervangers tegenwoordig volop verkrijgbaar. De vegetarische vervangingsproducten die zonder zuivel zijn gemaakt hebben de kleinste voetafdruk.

6. Ontwikkelingslanden. De productie van veevoer voor 'onze' beesten concurreert – net trouwens als biomassa voor energie – met de productie van voedsel voor de lokale bevolking. Door de monoculturen worden bovendien vele boeren uit de landbouw gestoten en raken zij werkloos, waarna ze vaak in de sloppenwijken van megasteden terecht komen.

7. (Drink)water. De productie van vlees gaat gepaard met het gebruik van grote hoeveelheden (drink)water. Voor één kilogram rundvlees is 16.000 liter water nodig. Een kilo graan vergt 'slechts' 1.150 liter water. Zie ook www.waterfootprint.org.

8. Kringloop. Door de eenzijdige stromen veevoer van het ene, veelal relatief arme land, naar het andere, veelal rijke land, wordt de kringloop van voedingsstoffen verbroken, zodat in het ene land de bodem verarmd raakt en in het importerende land een groot overschot aan mineralen ontstaat (zoals blijkt uit het Nederlandse mestoverschot).

9. Verspilling. De omzetting van plantaardig eiwit naar dierlijk eiwit leidt zoals bekend tot een grote verspilling van voedsel. Afhankelijk van het type dier, is drie tot vijftien kilogram plantaardig eiwit nodig voor de productie van één kilogram dierlijk eiwit. In dit verband heeft kip relatief de kleinste voetafdruk en rundvlees veruit de grootste. Varkensvlees blijkt er volgens de berekeningen tussenin te zitten.

10. Zure stoffen. Rond de honderd miljoen ton mest wordt jaarlijks 'uitgepoept' door de ongeveer 160 miljoen (huis)dieren die in Nederland worden 'gehouden': dit is gemiddeld ongeveer tien per Nederlander. Uit de geproduceerde hoeveelheden mest komt onder meer ammoniak vrij die schadelijk is voor mens en milieu.

11. Dierenleed. Er is nog steeds geen einde gemaakt aan het dierenleed in de bio-industrie. De beesten hebben er in het algemeen een belabberd leven in hun veel te kleine hokken en kunnen daar onmogelijk hun soorteigen gedrag vertonen.

12. De boer. Last but not least zijn ook de boeren in veel gevallen niet gebaat bij de massaproductie van vlees en zuivel voor een anonieme markt. De kwantiteit is bijna altijd belangrijker dan de kwaliteit, natuur en milieu hebben hierdoor te lijden, en vaak verdient de tussenhandel meer op de producten dan de boeren zelf.

De conclusie uit het bovenstaande is dat het gebruik van minder vlees en zuivel feitelijk beter en verstandiger is voor alles en iedereen. Mijn algemene advies luidt daarom: kies voor minder en voor beter, en dan liefst zoveel mogelijk van biologische kwaliteit.

DE VERVUILER MOET BETALEN

In de richtlijnen van De Kleine Aarde staat al sinds ongeveer 1975 het punt van een regionale voedselvoorziening. Want ook toen werd er al over de wereld gesleept met bijvoorbeeld voedingsmiddelen en veevoer. Een beroemd onderzoek in dit verband is van Stefanie Boge van het Wuppertal Instituut in Duitsland. Zij onderzocht de afstanden die werden afgelegd voor een toetje: een potje aardbeienyoghurt met etiket en dekseltje. Boge kwam in eerste instantie uit op ruim achtduizend kilometer. Achteraf bleek zij echter 24.000 km te zijn 'vergeten', namelijk het transport van de soja voor de koeien en het bauxiet voor het aluminiumdekseltje, die beide uit Brazilië werden ingevoerd. Alle transport meegerekend kwam het totaal uit op maar liefst ruim 32.000 km.

Dit punt is onlangs nog eens bevestigd door een onderzoek van prof. Jules Pretty (Universiteit van Essex, Groot Brittannië). De voedselkilometers, ofwel de vervoersafstanden tussen productie en consumptie, blijken nu voor het Verenigd Koninkrijk een van de belangrijkste milieu- en klimaatfactoren te zijn rond voeding van mens en dier.

Net als in vele andere traditionele culturen, waren in bijvoorbeeld China de steden met hun directe omgeving tot voor kort tot meer dan tachtig procent zelfvoorzienend. In de meeste 'moderne' steden is door de globalisering de situatie echter sterk uit de hand gelopen. Het voedsel komt tegenwoordig voor een steeds groter deel uit alle hoeken op aarde. Voor Groot London is die situatie enkele jaren geleden in kaart gebracht via een groot onderzoek naar de Mondiale Ecologische Voetafdruk van deze stad. Uit dit onderzoek kwam naar voren dat zelfs 81 procent van het

voedsel van buiten het Verenigd Koninkrijk afkomstig was. De Britse boeren hadden daar dus nauwelijks meer een groot afzetgebied (Zie voor het genoemde onderzoek www.citylimitslondon.com.) Nu, een paar jaar later, is er in Londen sprake van een uniek 'Mayor's Food Programme' (van voormalig burgemeester Ken Livingstone). In begin 2007 werd er een internationale conferentie over gehouden, waar ook de gemeente Amsterdam bij vertegenwoordigd was, onder andere door Marijke Vos, de wethouder van milieuzaken. Ook in Amsterdam wordt nadien in toenemende mate gestreefd naar een meer regionale voedselvoorziening. Al eerdere voorbeelden zijn de stad Mikkeli in Finland en de plaats Davis in Californië. In de publicatie *Naar een grenzeloos duurzame gemeente* van Thijs de la Court, wordt (ook) een aantal beleidsvoorstellen gedaan voor een lokaal voedselbeleid. (Deze interessante publicatie is gratis te downloaden van www.voetenbank.nl, via 'Rapporten Gemeenten'.)

De Kleine Aarde heeft aan de wieg gestaan van de biologische boerenmarkten in Nederland, directe verkoop van (verse) biologische producten uit de regio heeft veruit de kleinste Mondiale Voetafdruk. Het is de optimale schaal, want met een markt wordt voorkomen dat de mensen hun producten (vaak met de auto) zelf bij diverse boeren thuis gaan kopen. Het plan voor boerenmarkten ontstond mede onder de druk van het probleem van de oneerlijke concurrentie, want in de landbouw betaalt nog altijd de vervuiler niet. Al sinds in 1989 een Berenschot-rapport over dit onderwerp verscheen, is duidelijk dat biologische producten het op de vrije markt zouden winnen, indien de vervuilers zouden betalen. Als in de landbouw (en de energiesector) de vervuilers echt zouden betalen, dan zouden biologische- en streekproducten de andere producten uit de markt prijzen.

De politiek moet dan ook vooral snel zorgen voor eerlijke concurrentie en een gelijk speelveld, ofwel een *level playing field*, om te beginnen in de landbouwsector en op het gebied van de energieproductie. Ook het *Stern Review on the Economics of Climate Change*, het klimaatrapport van de vooraanstaande Wereldbank-econoom Nicolas Stern, geeft daar alle aanleiding toe. Uit dit geruchtmakende rapport kwam weer eens duidelijk naar voren dat 'voorkomen' veel verstandiger en goedkoper is dan achteraf 'genezen'. In dit geval toegepast op de wereldwijde klimaatverandering. Het gebruik van fossiele energie blijkt immers verantwoordelijk voor gigantische schade en groot menselijk leed (droogte, honger, enzovoort). Deze consequenties moet men dus letterlijk toerekenen aan die brandstoffen. Al snel blijkt dan dat wind-, zonne- en geothermische energie in verhouding veel voordeliger zijn. Het zelfde blijkt te gelden voor de biologische en regionale landbouw. Zo eenvoudig is het.

** De Kleine Aarde werd opgericht in 1972 en staat bekend als landelijk Centrum voor een Duurzame Leefstijl, met Eco-park en kwartaalmagazine. Welkom in het Eco-cafe voor een hapje en een drankje, maar ook voor een lekker en duurzaam menu. Het Eco-café geeft de voorkeur aan plantaardige boven dierlijke ingrediënten. Daarnaast gebruikt het keukenteam uitsluitend biologische producten en kiest waar mogelijk voor producten van dichtbij, zoals uit het eigen Eco-park. De Kleine Aarde, Het Klaverblad 13, Boxtel, (0411) 68 49 21
info@dekleineaarde.nl, *www.dekleineaarde.nl*.

DE VOEDSELVOETAFDRUK

Voedselproductie is zeer sterk afhankelijk van natuurlijke hulpbronnen: bodem, water, biodiversiteit en klimaat. De voedselvoetafdruk helpt om de impact van onze voedselkeuzes op het klimaat en de natuurlijke rijkdommen inzichtelijk te maken. Met de antwoorden op vijftien specifieke voedingsvragen op www.voedselvoetafdruk.nl bereken je snel hoeveel energie en ruimte jouw voedingspatroon van de aarde vergt. En daarmee begint nog een interessanter deel: de praktische tips om je Voedselvoetafdruk te verbeteren!

Voeding is in Nederland gemiddeld 34 procent van onze totale Mondiale Voetafdruk: daar valt dus veel duurzaamheidswinst te behalen! Het voordeel van voeding is dat je het van vandaag op morgen kan veranderen, zonder er grote investeringen voor te hoeven doen, zoals voor zonne-panelen of een windmolen.



ILLUSTRATIES

Pag. 4 – Tôma Sickart in *Le Monde Libertaire* nr 1565 naar aanleiding van de vele zelfmoorden onder de werknemers van France Telecom in de eerste helft van 2009; pag 23 – tekening Weia Reinboud; pag. 30 – ontleend aan *Het Voedselboekje* van Aktie Strohalm, Utrecht 1976; pag 39 – logo van Kollektief Rampenplan, overgenomen van een muur in Praag ten tijde van de val van de Berlijnse muur; pag. 47 – poster van de (Amerikaanse) anarchistische groep Food Not Bombs; pag 65 – ontleend aan *Het Voedselboekje* van Aktie Strohalm, Utrecht 1976; pag. 67 – Siné in *Le Monde Libertaire* nr 1565 (24-30 septembre 2009); de omslagillustratie is van Sarah Wouters in het Belgische blad *Argus*.

VOETSEL

Weia Reinboud

Sommige dieren zijn de hele dag bezig met eten. De grote panda is er zo een, die is gespecialiseerd in het eten van bamboe, een moeilijk knaagbare en slecht verteerbare plant en daarom moeten ze er heel veel van eten. Er zijn meer warmbloedige planteneters die hun dagen vullen met eten, eten en nog eens eten, en het verschil met het andere uiterste, de koudbloedige vleeseters, is erg groot. Slangen kunnen vele dagen zonder eten, ze liggen maar te liggen, ze liggen te zonnen, ze wachten geduldig tot een maaltijd langs komt schuifelen, ze wurmen de prooi met huid en haar naar binnen en gaan dan dagenlang kalm liggen verteren. Veel gastronomie is er niet bij. De mens daarentegen…

Het is zondermeer natuurlijk om te ademen. Ook is het natuurlijk om in slaap te vallen, net zoals het natuurlijk is om na een aantal uren weer wakker te worden. Af en toe een plasje plegen of een drol draaien, ook dat is natuurlijk. Maar bij de ingrediënten die aan pies en poep voorafgaan, daar kunnen mensen flink over harrewarren: is de mens van nature een alleseter, een fruiteter, een vleeseter?

Of neem bewegen. Het is zondermeer natuurlijk dat kinderen gaan leren lopen, de meesten lukt het ook om dat kunstje te leren. Dus lopen is natuurlijk, maar bij het station gaan naast elkaar een gewone en een roltrap omhoog en 95 procent van de mensen neemt daar de roltrap. Is de mens van nature een roltrapnemer?

Met dat woordje 'natuurlijk' kan je blijkbaar alle kanten op. Het heet de naturalistische drogreden om via de 'natuurlijkheid' van gedragingen aan te geven dat de gedragingen wel in orde zijn, of gepast, of dat ze er nu eenmaal zijn. Je kunt wijzen naar oorlogen tussen mierennesten om daarmee te staven dat oorlogvoering bij allerlei andere soorten ook natuurlijk is. Of je kunt juist naar de samenwerking tussen mieren wijzen om te staven dat samenwerking heel natuurlijk is. Of je wijst naar nauw verwante soorten als de chimpansee om aan te tonen dat af en toe jagen voor mensen natuurlijk is, maar dan is ook het eten van veel fruit natuurlijk. Of je wijst naar de eveneens nauw verwante gorilla, dan is bladeren eten natuurlijk. Bovendien nemen die af en toe, misschien om hun voorraad vitamine B12 op orde te houden, soms een flinke hap van hun eigen poep. Ook met veel peper en zout lijkt dat me niet te genieten.

De mens is van nature een zandeter – althans, op een prachtige tentoonstelling met schedels van prehistorische mensen, bleken ze allemaal volkomen vlak geschuurde, zwaar afgesleten kiezen te hebben. Intussen is de mens door nadenken tot zandloze maaltijden gekomen, dus de kiezen worden niet meer vlakgeslepen. Maar daar staat weer tegenover dat er vaak gaatjes in hedendaagse kiezen zitten, wat ze in de prehistorie helemaal niet hadden, want de mens heeft door nadenken ook de kunst van het raffineren van suiker ontwikkeld. Plus de kunst van het gaatjes vullen.

Het groter worden van de hersenen heeft dat allemaal mogelijk gemaakt.

Het gebruik van vuur wordt meestal toegeschreven aan *Homo erectus*, dat was een half of een heel miljoen jaar geleden, toen de hersenen nog maar tweederde van hun huidige omvang hadden. Vuur kan voor van alles nog wat gebruikt worden, verwarming, muggen verjagen, cremeren, koken, metaal smelten. Door de ontwikkeling van de kookkunst kan je van mensen helemaal niet meer zeggen dat ze van nature zus en zo eten! Ook degenen die beweren dat een bepaalde eetwijze natuurlijk is – wat zowel alleseters als vleeseters als vegetariërs soms doen – maken gebruik van zulke onnatuurlijke dingen als pannen en messen, gas of electra, ploegen en snoeischaren. En daarmee is het allemaal *quatsch*, er is geen natuurlijke eetwijze. Het enige wat natuurlijk is, minstens in theorie, is het gebruik van onze grote hersenen om allerlei keuzes te maken.

Opmerkelijk veel mensen eten hun leven lang ongeveer dezelfde dingen als ze vroeger bij hun ouders voorgeschoteld kregen, dat is een keuze, maar het is ook mogelijk om overal bij na te denken en alles te veranderen. En dan geldt, om mezelf te citeren: 'Als je ziet dat voedsel de grootste berg is van wat op een dag een huis binnenkomt, dan weet je dat veranderen van eetgewoontes zoden aan de dijk kan zetten.'[1]

Het koopgedrag van alle mensen samen vormt een onzichtbare hand die geen geringe ekonomische en politieke daden verricht in de wereld, aangezien iedereen elke dag moet eten. Dus je gaat naar de winkel en dan moet er van alles en nog wat besloten worden.

TOMATEN

Een aantal jaren geleden heeft een onderzoekster van de Universiteit Groningen gekeken naar het energiegebruik dat voor een maaltijd nodig is.[2] De gemiddelde Nederlander (kent u die?) verstookt nogal wat fossiele energie en een vijfde deel daarvan gaat zitten in het bereiden van maaltijden. Dat is de direct in de maaltijd gestopte energie. Maar er is ook indirecte energie, de energie die de boer met zijn/haar tractor heeft gebruikt, de vrachtwagen waarmee het van de boerin (m/v) naar de markt ging, of naar de fabriek, waar het voedsel met machines is gewassen, gesneden, vermalen, gemengd, gekookt, in fles of blik is gegoten om het vervolgens per vrachtwagen naar de groothandel te brengen die het per vrachtwagen naar de winkel vervoerde. Enzovoort. Van deze indirecte energie is heel wat meer nodig voor een maaltijd dan van directe energie, maar doordat energie zo belachelijk goedkoop is, kan je aan de prijs van een product niet of nauwelijks zien hoeveel energie het gekost heeft.

Het Nederlandse klimaat is al dermate ontwricht dat er beter tomaten valt te telen dan vroeger, maar gewoon buiten geteelde tomaten zijn er maar heel kort. Als je van tomaten houdt, en dat doe ik, dan moeten er dus kunstgrepen uitgehaald worden alvorens ze op het bord verschijnen. Er zit veel aan vast, kijk maar.

Waar worden de tomaten geteeld? Bij de eko-tuinders[3] in de buurt kan ik gewoon buiten geteelde tomaten per fiets gaan halen. De tuinders kunnen het groeiseizoen verlengen door de tomaten in kassen te telen, maar persoonlijk vind ik kassen extreem lelijke dingen, landschapverpesters van de bovenste plank. Dus liever niet. Je hebt bovendien de kwestie of de kassen gestookt en verlicht worden of dat ze hun warmte en licht alleen van de zon ontvangen. Van

Nederlandse tomaten in de winter weet je zeker dat ze met een berg energie en met een smak lichtvervuiling samen gaan. Tegenwoordig liggen die dingen ook in de natuurvoedingswinkels, daar is weinig eko aan dus, ekokeurmerk of niet.
Ik weet niet hoe het in de supermarkt is, want ik hang het kapitalisme niet aan, maar in de biowinkel krijg ik niet genoeg informatie over hoe de tomaten geteeld zijn. Het land van herkomst staat erbij, maar niet of ze uit de kas komen of van de volle grond en of de eventuele kas gestookt is of niet. Ik kan een beetje gokken, vanaf juni zijn ze eko genoeg, vanaf november zijn ze vast en zeker weer fout.
Mijn Italiaanse overbuurvrouw vertelde dat ze bij haar grootouders in Calabrië rijpe tomaten van de plant kon eten en dat die wel honderd keer zo lekker waren als de Nederlandse tomaten. Dat wil ik direct geloven. Doordat de ekonomie is zoals die is, doordat veel mensen eerder met hun portemonnee denken dan met hun hersenen, doordat energie een habbekrats kost en er daardoor niet toe doet, daardoor worden Nederlandse tomaten vaak niet om de hoek geteeld, duurt het even voordat ze bij de groothandel komen en worden ze nogmaals vervoerd voordat ze in de winkel liggen. Als verse tomaten.
Vers? Wat je krijgt zijn meestal tomaten die er op gekweekt zijn dat ze tegen al dat vervoer kunnen, dat ze tamelijk onrijp geplukt kunnen worden zodat ze in de winkel rood zijn en dat ze aardig narijpen. Je begrijpt dat het een slap aftreksel is van wat een tomaat zou kunnen zijn. In de begintijd van de biowinkels had je daar slechts kort verse tomaten maar die waren toch lekker! Intussen is dat ook verleden tijd, de bio-tuinders gaan met hun tijd mee, kassen van soms een hectare waarin niet op smaak uitgezochte rassen geteeld worden.
Als die Italiaanse tomaten zo geweldig zijn, dan importeer je die toch? Okee. Per auto, trein, vliegtuig of boot? De auto kan op biodiesel rijden (een heel slecht idee, qua grondgebruik), de trein kan op groene stroom rijden (maar rijdt zeker in Frankrijk vooral op kernenergie), het vliegtuig is het ergst van alles, alleen van de boot zou een ekologische variant kunnen bestaan, een zeilboot namelijk. De tomaten moet je dan wel koelen, dat kan op zonne-energie, maar je hebt dan tomaatrassen nodig die dat allemaal kunnen doorstaan en daar gaat het verhaal van de lekkere Calabrese tomaten. Plus kleinigheid: dergelijke boten bestaan nog niet.
In Italië verwerken dan maar. In glas, in blik, puree van maken, vriesdrogen, in de zon droegen? Ik heb geen idee wat daarvan het minste energie kost, ook geen idee wat met de lekkerste rassen kan, maar qua vervoer is vriesdrogen of in de zon drogen het best en puree het een na best. Maar ook dan bestaan die boten nog niet.
Zo zie je dat bij één product als het ware de hele wereldekonomie langskomt. Je kent echter niet veel details en wat je weet stemt niet onverdeeld vrolijk. Maar ik houd nog steeds van tomaten.

GROENTEN

Bij veel groenten spelen dezelfde kwesties als bij tomaten, die trouwens, hoe rood ze ook zijn, toch bij de groentes horen. Komkommers in de winter? Andijvie van maart tot december? Zonder een grote ekologische voetafdruk kan dat allemaal niet. De stadsmens weet weinig tot niets over welke planten wanneer groeien. De stadsmens leest een recept en gaat naar de winkel om alles in te slaan. Het ligt in de winkel dus het zal wel goed zijn. Of: het ligt in de biowinkel dus het zal uitstekend zijn.
Bij de tomaten heb ik het vooral over energiegebruik gehad, maar naast energiegebruik speelt landgebruik een belangrijke rol in de ekologische voetafdruk. Van de ekologische voetafdruk heeft onderhand iedereen wel gehoord. Het idee erachter is eenvoudig: van de aarde is een bepaald aantal hectares bruikbaar voor mensen, het aantal mensen is bekend, deel die twee op elkaar en er rolt een getal uit. Een kleine twee hectare blijkt er gemiddeld per mens beschikbaar te zijn.
Bij die berekening wordt gekeken naar hoeveel vierkante meter haar (m/v) huis in beslag neemt, de tuin, het land waar je graan en aardappelen verbouwd worden, een heel klein stukje natuur enzovoort. Om het heel nauwkeurig te berekenen is lastig en over sommige details valt te twisten, maar het idee blijft eenvoudig: je leeft op en van de aarde, je bent niet alleen en de aarde is eindig.

Er is bij het grondgebruik een opmerkelijk verschil tussen plantaardige producten en dierlijke. Dat is logisch: de dieren eten op de eerste plaats voor zichzelf, voor het leven van hun eigen leven en ze worden niet honderd procent product voor de mensen die in dieren producten zien. Bij producten van dieren, zuivel enzo, geldt hetzelfde: een koe die gekalfd heeft eet gras om zelf te leven plus melk voor het kalf te maken. Slechts een deel van de voedingswaarde van het gras wordt uiteindelijk melk, een vijfde deel is een getal dat vaak genoemd wordt.

TAHOE

Veganisten gebruiken helemaal geen dierlijke producten en zij hebben dan ook een veel kleinere ekologische voetafdruk dan vegetariërs, die weer een kleinere hebben dan vleeseters. De leefstijl van de gemiddelde Nederlander levert een forse voetafdruk op: iemand die die levensstijl propageert en die leefstijl aan iedereen gunt, die gaat uit van het bestaan van tweeënhalve aardes! De gebruikelijke reactie op dit soort cijfers is om ze te negeren, wat erop neerkomt dat je die levensstijl anderen misgunt.
Maar je zou uit de cijfers ook kunnen afleiden dat iets in de buurt van veganistisch eten de beste keus is. Helemaal kiezen voor veganisme volgt niet uit voetafdrukredeneringen, daarvoor is een echt morele redenening vereist – maar moreel redeneren is helaas niet erg gangbaar.
Er is nog meer aan de hand met de veeteelt. Er loopt zoveel vee in Nederland rond dat het land veel en veel te klein is om voldoende voer te leveren. Er worden dan ook enorme hoeveelheden voer van elders geïmporteerd. Het land dat daarvoor in gebruik is is geen achtertuintje, maar een oppervlakte zeker zo groot als Nederland. Een extra Nederland zogezegd, onmisbaar voor de Nederlandse ekonomie, maar de arbeiders aldaar kunnen niet rekenen op een Nederlands minimumloon, Nederlandse pensioenen enzovoort. Echt Nederlands: zuivel voor een prikkie.
Ook dat is nog niet alles, want de enorme veestapel eet het Nederlandse gras plus het geïmporteerde veevoer en dat levert vretenderwijs een hele hoop stront en scheten op. Dubbel zoveel dus als in een gewone natuurlijke kringloop. Via de lucht geeft dat allerlei vervuiling. Wagenings onderzoek heeft onlangs

aangetoond dat de hei domweg vergiftig is geworden voor allerlei rupsen. Dag vlinders. De meeste mensen weten niet eens meer hoeveel vlinders er vroeger rondvlogen, ook heel gewone vlinders blijven maar achteruitgaan. Oorzaak dus ondermeer: de veeteelt. Of nauwkeuriger: de gebruikers van dierlijke producten.
De veeteelt leidt dus zowel tot meer landgebruik als tot verminderde kwaliteit van de overschietende stukjes natuur. En dus kan je om allerlei redenen beter groenten eten, liefst om de hoek geteeld bij de ekologische tuinderij.

Degenen die geen dierlijke producten eten zullen hun eiwitten uit planten halen. Bonen bijvoorbeeld. Of ook sojabonen, waar geweldig veel van gemaakt kan worden. Doordat geïmporteerd veevoer voor een groot deel uit soja bestaat, zou het kunnen lijken dat aan ‘vleesvervangers’ zoals tahoe (tofu) en tempeh dezelfde bezwaren kleven als aan veevoer, maar daar zit dan nog wel die factor vijf tussen. Voor biologische soja geldt al helemaal niet dat ze het Braziliaans regenwoud opsnoepen. Intussen komt die ook ‘overal’ vandaan. Soja wordt niet in Nederland geteeld, het dichtstbij is de Elzas. Maar bio-soja kan ook uit de VS komen, of uit China, het is maar net wat de markt levert.
Je kunt rare dingen meemaken met die marktekonomie. Tahin, dat is sesampasta, is een Turks broodbeleg. Turkije is niet echt om de hoek, maar ook niet echt ver. Maar dan ineens komt de bio-tahin uit Bolivia. Waarom? Zelfde merk, zelfde potten, zelfde etiket, maar veel meer kilometers.
Terug naar de soja. Ik kende soja allang uit de Indonesische keuken, in de vorm van tahoe en tempeh. In de begintijd van de biowinkels nam je een leeg jampotje mee naar de winkel en je schepte zelf een blok tahoe uit een emmer waar de blokken onder water bewaard werden. Maar dat mocht na een tijdje niet meer van de keuringsdienst van waren. Dus toen kwam er plastic verpakking aan te pas, dat wil zeggen een olieproduct. Op het plastic zat een simpel etiketje, later werd het het een kartonnen doosje, eerst bedrukt met een of twee kleuren, later werd dat vierkleurendruk. Waarom? De keuringsdienst van aarde zou dit allemaal niet goed vinden, maar zo’n keuringsdienst zal niet gauw opgericht worden.
Met alle verpakking is een hoop energie gemoeid die grotendeels volstrekt overbodig is. Had ik eerst twee zakken vuilnis per jaar, nu is dat veel meer. Er zijn meer lekkere veganistische producten gekomen, maar ook is de biowinkel steeds meer gaan lijken op de supermarkt om de hoek. Zelf heb ik geen koelkast, maar in de winkel staan ze wel. Met op zich al luchtdicht verpakte tahoe, of met groentes die in andere winkels zonder koeling blijken te worden uitgestald. (Geen koelkast is een heel eenvoudige manier om je voetafdruk te verkleinen. Je moet alleen wat meer nadenken over hoe je alles vers houdt, maar nadenken was immers natuurlijk. Stukken natuurlijker dan een koelkast.)

AAN TAFEL

Terwijl ik dit stuk aan het schrijven was meldde het NOS-journaal dat de Verenigde Naties hebben berekend dat over veertig jaar dubbel zoveel voedsel nodig zal zijn. Of daar genoeg grond voor beschikbaar is? Misschien wel niet. Maar met plantaardige voeding is het een fluitje van een cent! Dat staat er niet bij, daar denkt men niet eens aan.
Als dan bovendien ekologisch geteeld wordt, houden we nog vlinders over en hommels en bijen. Het is opmerkelijk dat wanneer kranten over biologische producten schrijven, dat het dan bijna altijd gaat over of ze gezond zijn, of ze meer voedingsstoffen bevatten en meer van dat. Maar mij gaat het daar allemaal niet om, het gaat om ekologie, om teeltwijzen die meer lijken op hoe de natuur het doet. Met de gangbare teelt gaat er van alles en nog wat naar de knoppen en omdat zoveel mensen met hun portemonnee denken zal het ook wel naar de knoppen gaan.
Toen de biowinkels opkwamen dacht ik dat dat snel door zou groeien. Maar het is blijven steken, ik heb me weer eens erg vergist in die kleinburgerlijke kudde die voor het eigen gemak en voor de eigen portemonnee klimaat en planeet ontwrichten.
Aan de hand van een paar producten zijn in dit artikel allerlei keuzes langsgekomen. Teeltwijze, grondgebruik, energieverbruik, vervoer, verpakking, land van herkomst, jaargetijde, alles speelt mee, alles heeft invloed op wat er op tafel komt. En bij alles kun je voor een beetje meer of een beetje minder kiezen. Wat tot een grote of een kleine ekologische voetafdruk leidt. Voedsel of voetsel.

Het is nu winter, er zijn een paar verse groenten uit de buurt beschikbaar, er zijn bewaarproducten als aardappels, uien, kolen en goudreinetten, er zijn potten en blikken en zakjes met allerlei importproducten. Voor de liefhebbers van Hollandsche pot: schrob vastkokende aardappelen schoon, schil ze niet maar snijd ze in stukjes en kook ze in weinig water. Voeg fijngesneden boerenkool van de stronk toe, dat kan al als de aardappels nog niet gaar zijn. Redelijk wat zeezout, dan wordt de boerenkool veel lekkerder. Op zacht vuur goed gaar laten worden, dan een forse scheut zonnebloemolie erbij en de zaak stampen. Intussen in de koekenpan in kleine blokjes gesneden tahoe bakken. Niet hard, maar wel lang, dan drogen ze een beetje uit. Aan het eind een beetje zoute sojasaus (shoyu, tamari, ketjap asin) er overheen en goed roerend laten verdampen. Smakelijk eten! (De tahoe zit in plastic, de soja voor tahoe en shoyu komt misschien uit Amerika, de zonnebloemolie uit Frankrijk, de verwarming kan laag als je de kookwarmte niet het huis uit laat vliegen, van stampen word je warm, het gas is fossiel maar koken op zonnestroom kan ook, aardappels en boerenkool zijn met de fiets bij een ekoteler gehaald.)

Serveer vooraf een rauwkostje van fijngesneden spitskool, alfalfakiemen, gedroogde tomaten, snufje kruidenzout, beetje azijn, olijfolie. (Azijn komt uit Frankrijk, olijfolie en tomaten uit Italië, kiemen kun je zelf of gebeurt in Nederland.)
Voor de Hollandhaters: eerst rauwkostje eten. Dan neme men een grote ui en een flinke teen knoflook. Fijnsnijden, zachtjes bakken tot ze glazig zijn, met eraan toegevoegd theelepels djintan en ketoembar. (Kruiden zitten in cellofaanzakjes, komen van ver weg, maar zijn droog en dus licht.) Fijngesneden witte kool erbij, roeren, deksel op de pan om de zaak iets te laten smoren, tamelijk aan het eind nog tauge toevoegen. Zo maak je een sambal goreng van kool en tauge.
Intussen in een klein pannetje spruitjes

koken in weinig water met een forse scheut zoute sojasaus, plus wat blaadjes laurier en een theelepel djahe/gember. Bijna droog laten koken, scheutje olie erbij en de sajoer van spruitjes is klaar. Daarbij gebakken tahoe net als in het vorige gerecht, eventueel prei meebakken. En natuurlijk rijst of mie/tagliatelle met een beetje zout, met net zoveel water gekookt dat er niets afgegoten hoeft te worden. Sambal naar smaak – selamat makan!

NOTEN

(1) Flaptekst van *Honderd uit honderd-honderd eten. Alles over vranten;* Atalanta, Utrecht 1990. – (2) Winnie Gerbens, *Groen Kookboek. Milieubewust koken met een laag energie- en landgebruik*; Groningen 2000 – (3) Eko komt het van Griekse woord oikos. EKO is de naam van een keurmerk, uit de tijd dat ekologisch nog gewoon met een k geschreven kon worden. In dit artikel wordt deze spelling aangehouden in de woorden ekonomie, eko, ekologisch etc.



'WERELDMAALTIJD' LAAT ZIEN DAT ER VOEDSEL IS VOOR IEDEREEN

Jan Vugts*

Meer dan een miljard mensen op deze aarde zijn ondervoed en hebben dagelijks honger. Tegelijkertijd lijdt eenzelfde aantal mensen in deze wereld aan vormen van overgewicht. Dit is hoe men het wendt of keert een absurde en onhoudbare situatie. Waarom is er feitelijk sprake van voedselschaarste en honger bij een groot aantal wereldburgers? De antwoorden die op deze vraag worden gegeven lopen nogal sterk uiteen. Allerlei oorzaken worden genoemd: armoede, onvoldoende voedsel ter plaatse, misoogsten, klimaatverandering, scheefgegroeide eigendomsverhoudingen, natuurrampen, oorlogen, enz. Maar uiteindelijk is het vooral de grote kloof tussen rijk en arm en een gebrek aan onderlinge verbondenheid waardoor honger op de ene plaats en overvloed elders in stand blijven. Hierdoor blijft een rechtvaardiger verdeling van voedsel vooralsnog uit. Het bestaan van honger op tal van plaatsen in onze wereld is dus geen noodlot, maar vooral een gevolg van maatschappelijke en politieke keuzes.

De Stichting WereldDelen heeft in de vorm van de Wereldmaaltijd een leerzaam 'instrument' ontwikkeld om te laten zien dat er wereldwijd meer dan voldoende voedsel wordt geproduceerd om iedereen dagelijks goed te kunnen voeden. Op basis van cijfers van de FAO, de voedsel- en landbouw-organisatie van de Verenigde Naties, heeft WereldDelen berekend wat iedere wereldbewoner elke dag zou kunnen eten als de wereldvoedselproductie gelijk en eerlijk verdeeld zou zijn.

Deze Wereldmaaltijd bestaat per persoon per dag uit de volgende hoeveelheden:

tarwe	251 gram
rijst	250 gram
maïs	284 gram
gerst	61 gram
granen overig	71 gram
aardappelen	141 gram
knol/wortelgewassen, ov.	166 gram
sojabonen *	84 gram
peulvruchten overig	25 gram
groenten	369 gram
fruit	213 gram
noten	15 gram
suiker/zoetstoffen	76 gram
specerijen	3 gram
plantaardige olie	45 gram
melk	267 gram
eieren	27 gram

*Jan Vugts is verbonden aan de Stichting WereldDelen. Deze streeft naar een wereld zonder honger en armoede waarin op een duurzame en rechtvaardige wijze wordt voorzien in de basisbehoeften van alle mensen. De stichting gaat ervan uit dat het bevorderen van een rechtvaardige en betere verdeling van de beschikbare hulpbronnen, essentiële voorwaarden zijn om te komen tot duurzame ontwikkeling en een menswaardig bestaan.
De stichting geeft drie maal per jaar het tijdschrift *WereldDelen* uit. Veel informatie over de stichting is te vinden op de twee websites die zij beheert, te weten: www.werelddelen.nl en www.wereldmaaltijd.nl. Stichting WereldDelen, Spoorlaan 346, 5038 EC Tilburg; tel. 013-5451666, werelddelen@werelddelen.nl

De berekening van de Wereldmaaltijd is als volgt uitgevoerd: de wereldproductie van tarwe kwam in 2003 neer op 575942 x 1000 ton. Het totale aantal wereldbewoners in 2003 was 6,28 miljard. Hierdoor wordt de productie per wereldbewoner per dag: 575942 x 109 gram : 365 x 6,28 x 109 (dag, persoon) = 251 gram tarwe. Wanneer men de bovenstaande hoeveelheden bij elkaar plaatst, dan ziet men dat iedere wereldburger in feite dagelijks naar verhouding veel voedsel tot zijn of haar beschikking heeft. Deze cijfers maken duidelijk dat er in de praktijk voor iedereen meer dan genoeg voedsel aanwezig is op deze aarde.

Het recht op voedsel is een universeel mensenrecht. Artikel 25 van de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens geeft aan dat iedere wereldburger recht heeft op een levensstandaard die hoog genoeg is voor de gezondheid en het welzijn van zichzelf en zijn gezin. Hieronder vallen onder andere voeding, kleding, huisvesting, geneeskundige verzorging en de noodzakelijke sociale voorzieningen.

De basisvoorwaarden voor een wereld zonder honger zijn daarmee in beginsel vastgelegd. Het behoeft echter geen discussie dat de omzetting van recht naar realiteit nog lang niet heeft plaatsgevonden. Het wereldwijde probleem van honger en ondervoeding wordt nog onvoldoende gezien als een probleem dat ons allemaal raakt.

VLEES

Zoals het overzicht laat zien, bevat de Wereldmaaltijd geen vlees. Dat is niet zonder reden gedaan, aangezien de productie van vlees zorgt voor een enorme verspilling van voedingsstoffen.

Zoals bekend worden voor het voeren van de veestapel veel landbouwproducten gebruikt die uitstekend voor menselijke consumptie geschikt zijn. Afhankelijk van de soort veeteelt is voor de productie van een kilo vlees tussen de drie tot tien kilo graan, soja, tapioca, maïs en dergelijke aan veevoer nodig.

De productiecijfers van de FAO laten zien, dat zestien procent van alle tarwe, 64 procent van de maïs, 68 procent van de gerst, 45 procent van alle overige granen, twaalf procent van de aardappelen, 28 procent van de knol / wortelgewassen, 77 procent van de soja, twintig procent van de overige peulvruchten en twaalf procent van de melk worden verwerkt in veevoer. Daar komt nog bij dat bijna eenderde van de landbouwgrond in de wereld op dit moment wordt gebruikt voor de teelt van voedergranen voor dieren, in plaats van voor graanproducten als voedsel voor mensen. Het concrete gevolg is dat miljoenen armeren hun toevlucht moeten zoeken tot marginaal bouwland, waardoor het voor hen steeds moeilijker wordt om in hun eerste levensbehoeften te kunnen voorzien.

Het is onbetwistbaar dat de grootschalige productie en consumptie van vlees zorgt voor een sterke afname van de hoeveelheid granen en andere voedingsproducten waar anders iedere wereldburger over zou kunnen beschikken. Inmiddels is ook steeds duidelijker geworden dat de grootschalige productie van vlees zorgt voor allerlei schadelijke neveneffecten. Volgens het door de FAO in 2006 uitgebrachte en veel besproken rapport *Livestock's Long Shadow*, is gemiddeld achttien procent van de uitstoot van broeikasgassen (CO2, methaan, lachgas, en dergelijke) direct afkomstig van de veehouderij.

Dit percentage is hoger dan dat van de uitstoot van broeikasgassen door transport en verkeer. Bovendien is uit onderzoek gebleken dat de grootschalige productie van vlees een grote aanslag vormt op de schaarse en kostbare waterbronnen. Het valt tamelijk eenvoudig te voorspellen dat de beschikbaarheid van water in de nabije toekomst alleen al vanwege de steeds toenemende vleesproductie een steeds groter probleem zal gaan worden.

Terwijl de wereldbevolking de afgelopen vijftig jaar verdubbelde, steeg de wereldwijde vleesproductie in diezelfde periode met een factor vijf: van 45 miljard naar 233 miljard kilo. In 2050 verwacht de FAO een totale vleesproductie van maar liefst 450 miljard kilo, onder meer als gevolg van de toenemende bevolkingsgroei en de groeiende levensstandaard van met name de middenklassen in – vooral – de Aziatische en Zuid-Amerikaanse landen.

VIS

Het zal de lezer zijn opgevallen dat ook vis en visproducten niet zijn opgenomen in de Wereldmaaltijd. Dat heeft twee belangrijke oorzaken. Allereerst is er de laatste decennia over de hele wereld sprake van een sterke overbevissing, waardoor de hoeveelheid vis per zeehectare sterk is verminderd. De visstand krijgt hierdoor geen tijd en ruimte meer om zich te herstellen en op peil te blijven. Voor de Afrikaanse kust bijvoorbeeld wordt gevist met enorme vissersboten die kilometers lange sleepnetten gebruiken.

Daar komt bij dat slechts een deel van de vis afkomstig is uit de zeevisserij. Het andere deel komt uit de zogenaamde 'aqua-cultuur': dit is een vorm van intensieve en industriële viskwekerij. Het grootste deel van bijvoorbeeld de zalm die op de wereldmarkt komt, is afkomstig uit Schotland en Noorwegen, waar zalm wordt 'geproduceerd' in gigantisch grote kwekerijen. Voor deze vorm van intensieve visindustrie zijn grote hoeveelheden visvoer nodig: voor de productie van een kg zalm gemiddeld zo'n vijf kg vismeel. Vismeel is bovendien vaak afkomstig uit verre landen zoals Peru. Het meel komt tot stand door het vermalen van kleine vissoorten die lokaal worden gevangen met behulp van grootschalige 'hightech' industriële schepen, met ernstige sociaal-ekologische gevolgen zoals lokale vervuiling, ernstige overbevissing, en verdringing van lokale vissers.

Het bovenstaande betekent niet per definitie dat iedereen voortaan veganist of vegetariër zal moeten worden. Een aanzienlijke productie van vlees is in het algemeen al mogelijk zonder het gebruik van grote hoeveelheden graan of sojavoer. Dit geldt bijvoorbeeld voor het vee dat leeft van gras, groen (takken en struiken) of ander organisch afval. Wel is duidelijk dat minder vlees en vis eten en regelmatig kiezen voor een veganistische of vegetarische maaltijd een flinke stap in de goede richting zou betekenen.

Wat de Wereldmaaltijd echter bovenal wil verhelderen, is dat we als individu en samenleving bepaalde doelgerichte keuzes kunnen maken. Het gaat vooral om bewuster en verstandiger kiezen, met het oog op sociale rechtvaardigheid en ekologische duurzaamheid. Bovendien is minder vlees eten ook nog eens goedkoper en zou het uit overwegingen van algemene volksgezondheid een goede keuze zijn. De Nederlandse Gezondheidsraad geeft het advies om het gebruik van dierlijke eiwitten – in de vorm van vlees- en zuivelproducten

–met dertig tot vijftig procent te beperken. In plaats daarvan zou men vooral meer graanproducten, groenten en fruit moeten eten.
Er is weliswaar genoeg voedsel voor alle wereldbewoners, maar feit is en blijft dat wij in de rijke landen op veel te grote voet leven. Dit geldt niet alleen op het gebied van voeding maar feitelijk voor ons hele consumptiepatroon. Het milieucentrum De Kleine Aarde in Boxtel berekende al ruim twintig jaar geleden dat als iedereen zou leven zoals wij, op z'n minst een extra aarde noodzakelijk is. Sinds enkele jaren organiseert De Kleine Aarde een groot aantal activiteiten om aandacht te vragen voor de overconsumptie van goederen, voedsel en natuurlijke hulpbronnen in Nederland. Het 'op te grote voet leven' is meetbaar gemaakt in de vorm van de zogenaamde 'mondiale voetafdruk' en er hebben ook tal van verfijningen plaatsgevonden, bijvoorbeeld in de vorm van een 'voedselvoetafdruk' (Zie ook het artikel van Jan Juffermans in dit nummer).

De voedselvoetafdruk is dat gedeelte van de mondiale voetafdruk dat betrekking heeft op ons voedingspatroon. Hier gaat het om het ruimte- en energieverbruik dat de productie van het voedsel met zich mee brengt. Ook het doen van boodschappen, het bewaren en koken van voedsel, en het geproduceerde afval worden meegenomen in deze voedselvoetafdruk. Het handige en nuttige aan de voedselvoetafdruk is dat alle aspecten van het voedingspatroon worden samengebracht in één maat die aangeeft welke druk iemands voedingswijze op het milieu uitoefent. Waar een voetafdruk van 1,8 hectare (het eerlijk aarde aandeel) per persoon staat voor een duurzame levensstijl, staat volgens deze inzichten een voedselvoetafdruk van 0,9 ha voor een duurzaam voedingspatroon. Wie snel inzicht wil krijgen in de gevolgen van het persoonlijk voedingsgedrag, bezoekt het Internet en gaat naar *www.voedselvoetafdruk.nl*, of voor België: *www.voedselvoetafdruk.be*.
De Belgische organisatie Ecolife, die al vele jaren actiemodellen op maat ontwikkelt en uitvoert, heeft voor de Stichting WereldDelen de exacte voetafdruk van de ingrediënten van de Wereldmaaltijd berekend en onderzocht in hoeverre de Wereldmaaltijd binnen ecologisch duurzame grenzen blijft.
De totale voetafdruk van de Wereldmaaltijd komt uit op 28,18 m² per persoon per dag oftewel 1,03 hectare per jaar. Dat is 0,13 ha. boven de door De Kleine Aarde berekende duurzame grens van 0,9 ha.voedselvoetafdruk per persoon. In dit verband moet opgemerkt worden dat de Wereldmaaltijd aangeeft wat er wereldwijd in totaal wordt geproduceerd. De Wereldmaaltijd zou echter best met minder toekunnen. Tenslotte is de hoeveelheid voedsel die een Wereldmaaltijd vertegenwoordigt, méér dan voldoende voor een werkende volwassen man per dag.

Wanneer we rekening houden met het gegeven dat het merendeel van de wereldbevolking bestaat uit baby's, kinderen, vrouwen en ouderen die evident minder voedsel nodig hebben, dan wordt duidelijk dat er zonder problemen binnen duurzame grenzen gebleven kan worden. De Wereldmaaltijd gaat uiteindelijk uit van een maaltijd zonder vlees en vis omdat als iedereen elke dag vlees en/of vis zou eten de draagkracht van de aarde ver zou worden overschreden. De inname van 110

gram vlees per dag geeft een extra voetafdruk van 0,2 ha. op jaarbasis, terwijl het gebruik van 55 gram vis per dag een extra voetafdruk van 0,19 ha. op jaarbasis veroorzaakt.

WERELDVOEDSELDAG

Het organiseren van een Wereldmaaltijd is een goede manier om voedsel en voeding bespreekbaar te maken. Tijdens het nuttigen van de Wereldmaaltijd kunnen verschillende elementen van voedsel, zoals de herkomst, het vervoer, de teeltwijze of (eerlijke) handel onderwerp van gesprek en discussie vormen. Onder het eten kunnen de deelnemers hierover met elkaar op een informele en aangename manier van gedachten wisselen. Er kan uiteraard aandacht worden gevraagd voor een specifiek project of initiatief. Ook kan er een spreker worden uitgenodigd om iets te vertellen over de Wereldmaaltijd of om een discussie te leiden over de achtergronden van het wereldvoedselvraagstuk.
Wat nadrukkelijk niet de bedoeling is van de Wereldmaaltijd, is om mensen een schuldgevoel aan te praten of bepaalde schuldigen aan te wijzen. De Wereldmaaltijd is vooral bedoeld als een symbool van hoop en solidariteit en wil de burgers van de wereld aanzetten tot kritisch nadenken:
– Waarom is er honger?
– Hoe kan het dat op de ene plaats een overschot aan voedsel is en op de andere plek een tekort?
– Leidt de productie van meer voedsel op den duur tot minder honger?
Dit zijn vragen die niet eenvoudig te beantwoorden zijn. De Wereldmaaltijd wil oproepen tot eerlijk delen, rechtvaardige verhoudingen, en menselijke samenwerking. Het doel is te verhelderen dat wij als aardbewoners er voor elkaar zijn en dat de verhoudingen tussen arm en rijk kunnen veranderen.
Een geschikte dag om een Wereldmaaltijd te organiseren is op 16 oktober: dit is al vele decennia Wereldvoedseldag. Deze dag werd in 1945 door de Verenigde Naties uitgeroepen tot internationale dag van bezinning op de wereldvoedselsituatie. Ook in de vastentijd, tijdens de adventperiode of rondom kerst kan een Wereldmaaltijd toepasselijk zijn maar het kan in feite op elk moment. Het samen eten heeft immers altijd iets verbindends.

WereldDelen beschikt over placemats met daarop de benodigde informatie over de Wereldmaaltijd en heeft een uitgebreide handleiding samengesteld voor het organiseren van een Wereldmaaltijd. Door het uitnodigen van sprekers die tussen de gangen van de maaltijd dieper ingaan op een van de vele aspecten van voedsel kan het gesprek aan de eettafels wordt gestimuleerd. WereldDelen organiseert zelf overigens geen Wereldmaaltijden maar zorgt voor educatief materiaal en plaatst aankondigingen en verslagen van Wereldmaaltijden op haar website. Deze informatie is beschikbaar voor personen, groepen of instellingen die een Wereldmaaltijd willen organiseren.

GAARKEUKENS EN EEN TE WINNEN WERELD

Interview met Bert van Wakeren

Rymke Wiersma

'Verbeter de wereld en vergeet daarbij jezelf niet.' Dat motto van Rampenplan is Bert van Wakeren uit het hart gegrepen. Begin jaren negentig sloot hij zich aan bij dat toen Sittardse collectief, waarvan de mobiele actiekeuken (eigenlijk 'Den Troag' genaamd) het bekendst is, maar waar ook een uitgeverij ('Baal') bij hoort. In een artikel uit 1996 staat te lezen dat 'Federatie Kollektief Rampenplan' een groep mensen is 'die door koppeling van arbeid en actie uiting wil geven aan hun onvrede met de bestaande maatschappelijke (machts)structuren'. En: 'vanuit de zelfbeheergedachte proberen we vorm te geven aan ons leven, werk en strijd voor een mens-, dier- en milieuvriendelijke samenleving.'

Er zat eerst ook een voedselcoöperatie bij, vertelt Bert, en een drukkerij, en het was de bedoeling dat allemaal uit te bouwen, zodat je alles hebt, ook bijvoorbeeld zoiets als een tandarts. Zodat je op alle mogelijke manieren je verhaal kunt vertellen. Zoals dat vaak het geval is: mensen komen en gaan, en ook moest Rampenplan het Pleintje in Sittard waar alle bedrijfjes bij elkaar zaten, verlaten. Intussen zijn er veel andere mobiele keukens ontstaan, zoals Kokkerellen in Vlaanderen. Rampenplan zetelt nu in Utrecht. Er wordt nog steeds gekookt bij manifestaties en acties, en bijvoorbeeld tijdens de Pinksterlanddagen in Appelscha.

Bert verhuisde naar Deventer, en naast het schrijven van artikelen werkt hij in een natuurvoedingswinkel. Voedsel is voor Bert een belangrijk onderwerp, niet alleen omdat je het nu eenmaal niet kunt missen, maar ook vooral omdat je door bepaalde dingen wel of niet te eten met elkaar veel invloed kunt hebben op hoe alles reilt en zeilt in deze wereld. Zo is de ongebreidelde vleesconsumptie direct verbonden met bijvoorbeeld hongersnood, ontbossing en milieuvervuiling. En daarmee zijn zaken als vleesconsumptie, bio-industrie, vernietiging van de regenwouden, vluchtelingenstromen en winstbejag van multinationals niet los van elkaar te bestrijden – ze zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Of zoals Gandhi al zei: 'Een mens kan niet juist handelen op één terrein van zijn leven, terwijl hij bezig is verkeerd te handelen op enig ander terrein. Het leven is een ondeelbaar geheel'.

Anders gaan eten, dat is volgens Bert dus heel politiek. Misschien wel het meest politieke dat er is.

Eind jaren tachtig was Bert het organiseren van acties even zat. 'Ik had dat heel veel gedaan; op een gegeven moment zat ik daar een beetje doorheen, maar ik wilde wel graag betrokken blijven.' Rampenplan bood uitkomst: kokend kon hij acties (en vooral ook de mensen die die acties trokken) ondersteunen.

De mobiele keuken was ontstaan in de tijd van de grote acties rond Dodewaard en Borssele. Bert: 'Daar waren acties van dagen, en wil je de mensen daar houden dan heb je voedsel nodig. De Stroomgroep Limburg heeft toen gezegd, okee, wij willen daar wel mee beginnen.' De keuken was eerst vegetarisch en deels biologisch. In de jaren daarna werd er steeds consequenter biologisch gekookt en werd er meer en meer rekening gehouden met veganistische eters. 'Je kunt wel overal tegen zijn,' zegt Bert, 'maar als je dat niet terugkoppelt naar je eigen leven klopt er iets niet, en dan is voedsel natuurlijk heel basaal.'

Door biologisch en vegetarisch/veganistisch te koken promoot Rampenplan de keuzes voor biologisch eten en voor het vegetarisme. Ook worden hierdoor daadwerkelijk boeren ondersteund die biologisch werken of in omschakeling zijn. Als het kan worden producten uit de streek gehaald. Bert: 'Dat hebben we altijd gedaan: in Europa probeer je daar je inkopen te doen waar je bent. Dat deden we in de Aspevallei, in Tsjechië en in Polen, dat is het leukst, direct kopen bij de boeren. In Nederland ga je daarnaast nog werken met de verdeelcentra die je hebt. Zo werkten wij met onze droogwaren altijd met De Nieuwe Band, een coöperatie – ook dat is een keuze.'

Nadat Bert weg ging bij Rampenplan is hij eerst in een heel klein theatertje terecht gekomen, 'want theater is ook een vorm van het overbrengen van een verhaal'. Toen dat strandde is hij toch weer bij voeding uitgekomen. 'Als ik dan toch mijn geld moet verdienen, dan maar met zoiets fundamenteels als ecologische voeding.'

Maar soms is het moeilijk de moed erin te houden. 'Als je nagaat hoeveel mensen vegetarisch eten, hoeveel mensen biologisch eten, dat aantal is zo schrikbarend klein. Vijf procent van de mensen eet vegetarisch. Waar hebben we het dan over? Ongeveer twee procent van de boodschappen is biologisch, als je dat tot je door laat dringen is dat zo ongelooflijk weinig. En de stijging per jaar is één tiende… En in 1972 was er de Club van Rome,' vervolgt Bert, 'iedereen kan het ondertussen wel weten. Gemakzucht speelt een rol, en de prijs misschien – hoewel ik dat ook een te gemakkelijk argument vind, want ik heb altijd een laag inkomen gehad, en het is mij vaak gelukt. De mensen die boven-modaal zitten, en daar moeten er heel veel van zijn, daar moet het een makkie voor zijn.'

Anders consumeren is belangrijk volgens Bert, maar ook anders produceren. We moeten – als eerste vooral hier in het westen – anders in het leven staan. Rustiger, minder gehaast. 'Het is een totaalpakket. Alleen biologisch eten, of alleen vegetarisch, dat is niet voldoende. Je moet dat integreren met op een andere manier met werk omgaan, op een andere manier met tijd omgaan, op een andere manier met andere mensen omgaan. Het is één groot geheel. We kunnen onze kop niet langer in het zand steken. Als we de neerwaartse spiraal willen keren, zal iedereen zich actief moeten bezighouden met de wereld.'

SOBERHEID

Er zijn mensen die denken dat een rustig en sober leven minder leuk is. Bert lijkt mij een levensgenieter, maar hij pleit ook voor soberheid. Een mooie combinatie. Ik vraag hem of hij een spanningsveld ervaart tussen genieten en soberheid.

Bert: 'Je kunt sober van het leven genieten. Het mooiste vind ik een boswandeling of aan een rivier zitten. Dat kost niks. Wat is sober? Sober is in elk geval niet somber. Er zit helemaal geen tegenstrijdigheid in. Alleen als je van het leven wilt genieten door materieel heel veel te hebben, ja…, dan moet je een

aantal dingen doen die er eigenlijk in strijd mee zijn. Net als eten is werk een heel belangrijk onderdeel. Je bent niet alleen producent, niet alleen consument, maar ook burger. En op al die vlakken kun je dingen doen waardoor het geheel prettiger wordt. Je kunt besluiten om bepaalde producten niet meer te kopen, je kunt besluiten om een groente-abonnement bij de biologische boer te nemen, je hebt her en der in het land boeren die gewoon tweehonderd directe klanten hebben. Zij maken een productieschema en jij weet dan wat je te eten hebt.'

'Dat is mooi, als je het zo klein kunt maken. Maar je ziet nu biologische bedrijven ontstaan die zo groot en goedkoop zijn dat allerlei principes weer op de helling gaan. Ja, als de boontjes uit Kenia hartstikke goedkoop zijn, en je let er niet op waar het vandaan komt – ik vind het onbegrijpelijk, maar je ziet ze wel liggen bij Albert Heijn. Net als aardbeien in de winter. En nu verkopen ze zelfs Fair Trade bloemen uit Kenia, terwijl dat landbouwareaal natuurlijk veel beter te gebruiken is voor de eigen en regionale voedselproductie dan voor bloemen voor de export, met alle milieuconsequenties van dien. Fair Trade of niet.'

'Aan de ene kant is het goed dat Albert Heijn ook toegankelijk is voor biologische producten – er zit ook een hartstikke negatieve kant aan. Maar als mensen de goeie biologische producten niet willen kopen, wat moet je dan?'

'Er zijn nog steeds heel veel mensen goed bezig, maar het krijgt niet echt een maatschappelijk draagvlak, het blijft allemaal maar een beetje gerommel in de marge. Het verbaast me altijd. Hoe komt dat? De mensheid lijkt nu op kippen die vechten om een korreltje graan, terwijl ze een paar uur later worden geslacht. De wereld heeft bewoners nodig die duurzaam willen leven door met aandacht te consumeren, te eten en te drinken. Een ieder kan zo de balans opmaken en zijn ecologische voetafdruk beperken.'

Als anarchist is Bert er niet voor dat er vanuit de overheid maatregelen genomen worden, maar toch denkt hij dat je er niet aan ontkomt. De btw afschaffen op biologische spullen bijvoorbeeld. 'Ik ben er niet voor, ik zou liever willen dat mensen er zelf voor kiezen. Maar dat werkt blijkbaar niet zo. En het is natuurlijk ook zo dat de overheid vervuilende producten niet extra belast, vaak juist helemaal niet zoals alles rond het vliegverkeer. Dat zijn allemaal keuzes die worden gemaakt. Als je alles meerekent in de prijs, kom je bij vervuilende producten een stuk hoger uit. Bij ecoproducten moeten boeren voor hun keurmerk dure controles laten uitvoeren, en die moeten ze zelf betalen. Het zijn vaak juist kleine bedrijfjes – op die manier werk je het alleen maar tegen.'

Het echte integreren is met Rampenplan eigenlijk nooit gelukt. 'Het idee is al zo oud als de weg naar Rome bij wijze van spreken. Mijn opa heeft bijna zijn hele leven gewerkt bij de Twentsche Coöperatieve Broodbakkerij en Verbruiksvereeniging "Tot steun in den strijd" in Enschede. Dat was een coöperatie, opgericht in 1902 waar je lid van kon worden en in Enschede hadden ze in de jaren dertig veertien winkels, zowel schoenwinkels als kruidenierszaken en bakkerijen. Na de oorlog is het een Coöp geworden en in 1967 is alles opgekocht door de Edah. Toen waren alle oude idealen weg natuurlijk. Dat zie je ook in de natuurwinkelbranche. Twintig, dertig jaar geleden was het puur idealisme, dan wordt het verkocht, en daar gaat het: hele ketens tot zelfs onderdeel van "gewone" multinationals. Ze hebben nog steeds wel idealen, maar het is veel zakelijker geworden.'

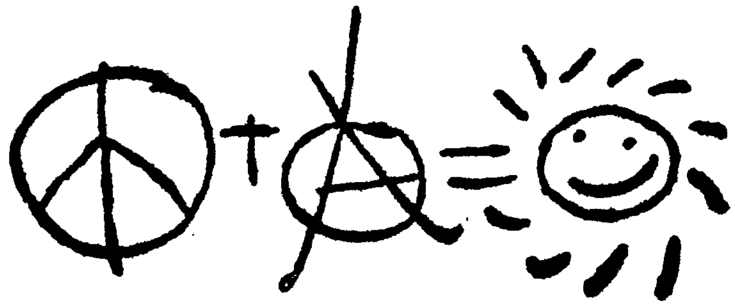
Wat Bert blijft verbazen is dat nog steeds zo weinig mensen kiezen voor biologisch, vegetarisch voedsel. Het idee dat het eigen dagelijks leven, met name voedsel, niets met politiek te maken heeft, dat alles alleen maar de schuld van de bedrijven is, is volgens Bert veel te eenzijdig. Maar hardnekkig is het wel. Zelfs in Appelscha (op het anarchistische kampeerterrein Tot Vrijheidsbezinning) duurde het lang voordat het besluit erdoor was om tijdens de Pinksterlanddagen in de kantine biologisch voedsel te koop aan te bieden.

'Twee procent, waar hebben we het over? Maar goed..., dan kan er dus nog heel veel veranderen. Dan kan het alleen maar groeien, zou je denken, en dat is dan ook meteen het meest positieve. Maar wanneer dat dan gaat gebeuren?'

Ondertussen blijven mensen, bedrijven en regeringen maar naar elkaar wijzen, wie zet een eerste echte stap? 'Nu is de focus weer gericht op de grote VN-milieutop in Kopenhagen, dat een aangescherpt Kyoto-verdrag moet opleveren. Men praat en praat en onderhandelt over punten en komma's terwijl de urgentie met de dag groter wordt. En dat al dertig jaar, en wezenlijk verandert er heel weinig. Het doet me denken aan de tijd dat ik in "gifwijken" werkte en politici ook alleen maar sussende woorden spraken dat het "allemaal wel meeviel" en "gaat u maar rustig slapen". Terwijl het gif onder je huis zat, en je dus op een tikkende tijdbom leefde. En ook toen werd er gezegd: nee we wisten het niet, dat het zo giftig was. Onzin, klinkklare onzin: men wilde het niet weten, net zoals men nu ook de giftige cocktail in lucht en bodem bagatelliseert. Daarom is het ook belangrijk om je stem te blijven laten horen, zowel in Kopenhagen als met je voeten en portemonnee. Want wachten op een "verlichte" overheid is als water naar de zee dragen. Er is tenslotte wel een schonere en rechtvaardige wereld te winnen!'

VERDERE INFORMATIE

Beatriz Graf, *Longo Mai. opstand en Utopie na '68.* Maatschappijkritiek en zelfbeheer in Europese coöperaties; Omslag, Eindhoven 2008.
Website: www.kollektieframpenplan.nl



ECO-ANARCHISTISCHE IDEEËN OVER VOEDSELVOORZIENING

Marius de Geus

De onderwerpen voedselvoorziening en landbouw hebben vanaf het allereerste begin bij de anarchistische beweging in het middelpunt van de belangstelling gestaan. Al bij Pierre Joseph Proudhon (1809-1865), Michael Bakunin (1814-1876) en Peter Kropotkin (1842-1921) zijn waardevolle inzichten te vinden over de wenselijke organisatie van de voedselsector. Een van hun centrale doelen was om voedseltekorten en honger van de burgers te voorkomen en zorg te dragen voor een efficiënte voedselproductie.
Vanuit de principes van kleinschaligheid, decentralisatie en lokale autonomie hebben vervolgens moderne anarchistische denkers als Murray Bookchin en Kirkpatrick Sale een gedetailleerde uitwerking gegeven aan de zogenaamde 'eco-anarchistische' benadering. Ik zal in deze bijdrage eerst stilstaan bij de algemeen-historische achtergronden van het libertaire denken over dit onderwerp. Vervolgens zal ik aandacht besteden aan de recentere eco-anarchistische ideeën. Wat kunnen wij van deze denkbeelden opsteken met het oog op een toekomstige doelmatige en ecologisch verantwoorde voedselvoorziening? (Zie in dit verband tevens de *AS 130/131 over landbouw.)*

Van de grondleggers van het anarchisme heeft in het bijzonder Peter Kropotkin zich uitgebreid beziggehouden met de toekomst van de maatschappelijke voedselvoorziening en de land- en tuinbouw. In zijn *Fields, Factories and Workshops* (1901) en *The Conquest of Bread* (1906) ontwikkelde Kropotkin verschillende inspirerende gedachten over deze onderwerpen.[1] Zijn grootste zorg was om de toenmalige ernstige armoede en acute voedseltekorten van de bevolking uit de wereld te helpen. Door de uitwassen van het privé-eigendom en de extreme sociale ongelijkheid door het kapitalistische productiestelsel waren vele burgers in de negentiende en begin twintigste eeuw niet of nauwelijks in staat om in het eigen levensonderhoud te voorzien en hun gezin te voeden.
In *The Conquest of Bread* analyseerde Kropotkin de kapitalistische economische en sociale verhoudingen. Het systeem van privé-eigendom van de productiemiddelen leidde volgens hem tot een ongehoorde rijkdom van een kleine groep. Tegelijkertijd bracht het kapitalistische systeem ernstige vormen van uitbuiting en armoede voor de massa voort, en was het de oorzaak van grote sociale verschillen. Deze situatie viel naar Kropotkins idee op geen enkele manier te rechtvaardigen.
De bezittingen van de mensheid waren volgens hem het resultaat van de inspanningen en het werk van vele generaties.[2] Feitelijk was niemand in staat om zijn of haar concrete bijdrage aan de rijkdom van de wereld aan te geven. Op basis van deze constatering pleitte Kropotkin in zijn geschriften voor de collectivisering van de productiemiddelen, inclusief de boerderijen en de grond. Dit zou in zijn visie een einde maken aan de uitbuiting van de arbeid, aangezien zowel de productiemiddelen als de geproduceerde voedingsmiddelen en goederen gemeenschappelijk eigendom van alle burgers zouden worden.
De wenkende toekomst die hij voorzag, wees in de richting van een volledig gedecentraliseerd systeem van economisch onafhankelijke regio's, op basis van kleine, overzichtelijke en ecologisch verantwoorde agrarisch-industriële gemeenschappen. Op deze wijze zou men dicht bij de natuur staan en zou het voor de burgers relatief kort en aangenaam werken zijn. Door het toepassen van de meest moderne productietechnieken in industrie én landbouw, zouden deze lokale eenheden de productie van goederen en landbouwproducten in hoge mate opvoeren en de regio's zelfvoorzienend maken.[3] Deze fundamentele decentralisatie van de economie zou een einde maken aan de in die tijd nijpende tekorten op het gebied van de voedsel- en goederenproductie.

ECOSYSTEMEN

Ook bij Murray Bookchin zijn fascinerende denkbeelden te vinden over de algemene voedselvoorziening en de landbouw, veeteelt en tuinbouw. Het uitgangspunt van zijn analyses is dat natuurlijke ecosystemen niet op piramides lijken, maar op voedselketens (food webs).[4] Ecosystemen zijn non-hiërarchisch geordend en berusten, zoals Kropotkin al eerder stelde, niet op onderlinge strijd maar op vormen van onderlinge samenwerking.
Dit leidt er volgens Bookchin toe dat de mens voortaan moet streven naar het behoud van ecologische diversiteit, natuurlijke spontaniteit en non-hiërarchische organisatie van het politieke en economische systeem. Ook dienen de land- en tuinbouw, de stedelijke gebieden en de gebruikte technologieën zich aan te passen aan de natuurlijke eisen die worden gesteld door de betrokken regio en de daar bestaande ecosystemen.[5]
Verhelderende schetsen van zijn ecologische toekomstbeeld geeft Bookchin onder andere in *Post-Scarcity Anarchism* (1971), *Toward an Ecological society* (1980), en het laatste hoofdstuk van *The Ecology of Freedom* (1982). De meest complete schets geeft hij echter in *Remaking Society* (1989), een compact boek waarin hij zijn ideeën op een overzichtelijke wijze voor een breed publiek weet samen te vatten.
In een ecologische maatschappij wordt aan de basisbehoeften van de mens voldaan door toepassing van biologische landbouw, veeteelt en tuinbouw. De bewoners bewerken, zonder de hulp van chemicaliën, een stuk grond en telen zelf de benodigde groenten, fruit en granen. Dit brengt hen in contact met de natuur en zorgt bovendien voor de noodzakelijke lichamelijke inspanning. Het produceren van voedsel wordt hierdoor weer een gezonde activiteit die mensen regelmatig verrichten.[6]
Het gebruik van zonne-energie krijgt bij hem de voorkeur. Zonne-energie is ruim beschikbaar voor iedereen en is ecologisch verantwoord, omdat het gaat om een telkens hernieuwbare energiebron. Bovendien maakt zonne-energie zowel de zon als het wisselende klimaat weer veel meer 'tastbaar' voor de mens.[7] Maar ook wordt in zijn model consequent gebruik gemaakt van windenergie, het bewust aanhouden van 'gemengde' bedrijven, compostering, en het telkens opnieuw hergebruiken van grondstoffen en materialen.
Als basiseenheid van zijn ideale maatschappij ziet hij de kleinschalige commune die is opgezet in overeenstem-

ming met het eco-systeem en de bioregio waarin zij is gelegen. De communes maken gebruik van de ter plaatse beschikbare hulpbronnen (zoals gezegd: zonne-, wind, of waterenergie) en zijn onderdeel van een overkoepelende 'confederatie'. Bij deze communes dient volgens hem ook het eigendom van de productiemiddelen te liggen.

Anders dan bijvoorbeeld Kropotkin wijst Bookchin een algehele nationalisatie van grond en industrie af, wegens het gevaar van het ontstaan van 'parasitaire bureaucratische organisaties'.[8] De besluitvorming over de agrarische en industriële productie geschiedt door de verzamelde burgers in collectieve communevergaderingen, waardoor het klassieke ideaal van participerend burgerschap weer nieuw leven wordt ingeblazen.

BIOREGIONALISME

Vergelijkbare denkbeelden zijn te vinden bij Kirkpatrick Sale, de bedenker van het zogenaamde 'bioregionalisme'. Net als bij Murray Bookchin wordt in het denken van Sale uitgegaan van een fundamentele houding van respect tegenover de natuur. In het denken van beide auteurs wordt een 'antropocentrische visie' (de mens als heerser over de natuur) principieel afgewezen.

Zowel Bookchin als Sale beschouwen de mens veel eerder als een gelijkwaardige 'partner' van de natuur en als 'onderdeel' van die veelomvattende natuur. Daar komt nog bij dat zowel Bookchin als Sale tot de opmerkelijke conclusie komen dat op stelselmatige wijze voortaan 'ecologische' uitgangspunten het samenleven en samenwerken van de mens dienen te bepalen.[9]

In het bovengenoemde bioregionalisme van Sale komt dit aspect op verschillende vlakken tot uitdrukking. Startpunt zijn bij hem de bestaande ecosystemen in een bepaalde regio, zoals rivieren, meren, bergruggen, heuvellandschappen en dergelijke, met inbegrip van de daarbij horende flora en fauna. Bescherming en handhaving van deze geleidelijk gegroeide ecosystemen staat voor hem voorop. Als regel geldt dat het menselijk leven en werken, inclusief de voedselproductie en de algemene omgang met de natuur zich hieraan moeten aanpassen, aldus Sale.

'De bioregio's kunnen groter of kleiner zijn, variërend van 5000 vierkante km tot 500.000 vierkante km. Menselijke gemeenschappen variëren van kleine dorpen (500-1000 inwoners) tot uitgebreidere gemeenschappen (5000-10.000 inwoners): Noord-Amerika zou ongeveer veertig van de grotere (eco)-regio's omvatten. Sale beschouwt de verdeling van indianenstammen over Noord-Amerika als feitelijk overeenkomend met bioregionale principes. Het ideaal is dat mensen in deze gemeenschappen nauw verbonden leven, in voelen, denken, en handelen, met de natuur en de gegeven mogelijkheden van hun leefgebied en vanuit een houding van diep respect voor alle leven daar.'[10]

Zelfvoorziening en het verbouwen van lokaal geproduceerde producten worden hier gesteld tegenover het kapitalistische ideaal van schaalvergroting, verruiming van de wereldmarkt en vervoer over grote afstanden van hulpbronnen en goederen. In Sale's benadering is een einde gemaakt aan de dictatuur van het winststreven en de uitbuiting van de natuur om er zelf beter van te kunnen worden. Verdwenen zijn het particuliere eigendom van de productiemiddelen en de loonarbeid.

De door hem voorgestelde bioregio's zijn zonder uitzondering anarchistisch georganiseerd. Er is dan ook sprake van een actieve participatie van de bevolking in de politieke en economische besluitvorming. Deze bioregio's bezitten lokale autonomie en zijn in alle gevallen zelfbesturend. Wel bestaan er vormen van regionale samenwerking en besluitvorming om aangelegenheden te regelen zoals grensoverschrijdende milieuvervuiling, de spreiding van de bevolking over stad en platteland, en de onderlinge afstemming van lokaal uitgevoerd beleid.[11]

Met behulp van confederaties van deze ecologische gemeenschappen wil Sale verhinderen dat het bestuur op den lange duur bureaucratische en sterk overheersende trekken krijgt. Hij streeft ernaar om geen vaste hiërarchische verbanden te creëren en te voorkomen dat er een aparte managerselite met eigen belangen kan ontstaan: de macht moet stelselmatig in handen van de actief deelnemende burgers blijven.

Een voortdurend terugkerend punt is bij Sale dat de genoemde ecologische gemeenschappen de basis dienen te vormen en dat de confederale bestuursvormen geen bestuursmacht van bovenaf mogen uitoefenen. Maar het meest kenmerkende en sturende principe van zijn vernieuwende theorie is dat de ecologische gemeenschappen volkomen geïntegreerd dienen te zijn in de bestaande ecosystemen en landschappen. In werkelijk alle opzichten (wonen, werken, recreëren, energievoorziening, enzovoort) dienen zij zo optimaal mogelijk afgestemd te zijn op de natuurlijke omgeving en het landschap waarin zij liggen.[12]

TRENDS

Het inspirerende ideaal van een ecologisch duurzame, 'bioregionale' oplossing uitgaande van kleinschaligheid, decentralisatie en lokale autonomie, lijkt in de éénentwintigste eeuw verder verwijderd dan ooit. Er hebben zich de afgelopen eeuw verschillende ongunstige ontwikkelingen voorgedaan die er de oorzaak van zijn dat het 'bioregionalisme' en de opkomst van 'ecogemeenschappen' zijn tegengewerkt. (Zie echter de recensie elders in dit nummer van Rob Hopkins *Het Transitie Handboek*.) Laat ik deze trends kort bespreken.

Om te beginnen is de tendens naar 'globalisering' de laatste jaren steeds krachtiger geworden. In plaats van te streven naar een systeem van voedsel- en goederenproductie dat op ecologisch verantwoorde wijze is ingepast in bestaande bioregio's, is de dominante trend dat de gehele wereld tot één anoniem, grootschalig en onoverzichtelijk economisch systeem is geworden: de wereldmarkt regeert.

In de huidige wereldeconomie hebben vooral de grote multinationale ondernemingen het voor het zeggen. Ten gevolge hiervan zijn in zowel het rijke Noorden als in het arme Zuiden (maar daar nog veel ernstiger…) aantasting van de natuur, vermindering van de biodiversiteit, uitputting van natuurlijke hulpbronnen en uitbuiting van mensen aan de orde van de dag.

Vele dier- en plantensoorten hebben in het Zuiden te lijden onder het verdwijnen van grote stukken tropisch regenwoud. De oorzaak van de houtkap is te vinden in de hoge geldwaarde van de bomen, maar ook in de zoektocht naar nieuwe, uitgebreide landbouwgronden voor palmboomplantages (plantaardige olie) en vooral de productie van veevoer. De geoogste maïs, soja en andere grondstoffen worden vervolgens over

grote afstanden vervoerd naar rijke Westerse landen als de Verenigde Staten, Canada en Nederland voor de vee- en vleesindustrie. Zo wordt een steeds groter deel van de beschikbare landbouwgrond gebruikt voor de bijzonder inefficiënte productie van vlees (zie ook het artikel van Jan Juffermans elders in dit nummer).

Deze globalisering van de voedselproductie staat feitelijk haaks op de anarchistische idealen van kleinschaligheid, milieuvriendelijke zelfvoorziening en lokale samenwerking. Steeds grotere stromen van natuurlijke hulpbronnen, voedingsstoffen en ook eindproducten worden over de hele aardbol getransporteerd. Goedkope maïs en soja wordt uit Zuid-Amerika ingevoerd, sportschoenen komen uit Indonesië of Taiwan, electronica wordt vervaardigd in Korea en China.

De lage lokale loonkosten en relatief lage prijzen voor ruwe grondstoffen blijken systematisch de doorslag te geven voor zowel producenten als consumenten. Het uitbesteden van allerlei taken en productieprocessen heeft een steeds grotere vlucht genomen, waardoor ter plaatse de stabiliteit van vaak kwetsbare ecosystemen en natuurgebieden in het gedrang komt.

Daar komt in het geval van de voedselvoorziening bij dat lokale kleinschalige (familie)boeren (en veeboeren en tuinders, etc.) het steeds vaker afleggen tegen grootschalige bedrijven. De traditionele, vaak familiegebonden landbouw dreigt te worden weggevaagd door steeds grotere landbouw- en veeteeltondernemingen. Deze hiërarchisch georganiseerde bedrijven kopen grote landerijen op en proberen met behulp van een bedrijfsmatige aanpak en de toepassing van moderne technologie (mechanisatie, genverandering, bestrijdingsmiddelen) de productiviteit en uiteraard de winst te maximaliseren.

Waar vroeger families van boeren en tuinders over het algemeen aan de basis stonden van onze voedselvoorziening, zien we nu steeds meer het ontstaan van vormen van 'ondernemerslandbouw.' Binnen dit type 'agro-industriële voedselproductie' is de aandacht minder gericht op een verantwoorde omgang met natuur en milieu. Er wordt over het algemeen meer kunstmest gebruikt en er bestaat een duidelijke voorkeur voor ziektegevoelige monoculturen, die alleen kunnen floreren met behulp van grote hoeveelheden chemische bestrijdingsmiddelen.

Een andere negatieve trend is de opkomst van zogenaamde 'voedselimperia'. In de analyse van de Wageningse hoogleraar Jan Douwe van der Ploeg is door de zegetocht van het neoliberalisme een groot aantal nieuwe voedselimperia ontstaan: 'Dit zijn wereldwijd opererende netwerken, die in toenemende mate de productie, verwerking, distributie en consumptie van voedsel controleren.'[13]

Deze grootschalige ondernemingen, zoals onder andere supermarkten als Tesco en Sainsbury in Groot-Brittannië en Albert Heijn in ons eigen land, beheersen doorgaans de gehele productieketen van ons voedsel. Deze machtige bedrijven hebben de laatste decennia sterk aan invloed gewonnen en kunnen gebruik maken van een feitelijke monopoliepositie. Door vergaande controle uit te oefenen over de productie van bepaalde grondstoffen (denk aan granen, koffie- en cacaobonen, etc.), het verhandelen van deze stoffen en de verkoop aan de consument via de eigen kanalen worden deze bedrijven steeds machtiger.

'Tot voor kort was de voedselvoorziening op veel plaatsen in de wereld een "publiek domein" van eindeloos veel kleine producenten en een regulerende overheid. Dit publieke domein is het afgelopen decennium razendsnel geprivatiseerd. De voedselvoorziening is nu een speelveld van nieuwe imperia die, als het nodig is, de markt met extra-economische macht naar hun hand kunnen zetten.'[14]

ALTERNATIEVEN

Hoe wordt in de beleidskringen van Den Haag aangekeken tegen de toekomst van een ecologisch duurzame en doelmatige voedselproductie? Een geschikt startpunt voor een analyse wordt gevormd door het in vele opzichten richtinggevende *Nationaal Milieubeleidsplan IV: Een Wereld en een Wil* uit 2001 In het zevende hoofdstuk van dit in full colour uitgevoerde en invloedrijke plan worden drie mogelijke verschijningsvormen van een duurzame ontwikkeling op dit gebied geschetst.[15]

Type I: Grootschalig en extensief. Hierbij gaat het om de grootschalige productie van voedingsmiddelen die leidt tot veel ruimtebeslag. Vanwege natuur en milieu wordt hier over het algemeen gewerkt met minder intensieve vormen van landbouw, veeteelt en tuinbouw. In dit type kan volgens de beleidsmakers een gegarandeerde kwaliteit voor de wereldmarkt worden geleverd en blijven er desondanks toch voldoende mogelijkheden bestaan voor natuurontwikkeling, in het bijzonder in de meer laagliggende gebieden van Nederland.

Type II: Kleinschalig en extensief. In dit geval betreft het vooral de biologische landbouw, veeteelt en tuinbouw. Kleinschalige 'groene' boeren hebben hier de zorg gekregen voor natuur- en landschapsbeheer. Het vee kan in dit geval net als vroeger vrijelijk buiten in de weides grazen. Er wordt in dit alternatief sterker rekening gehouden met aspecten van ecologie, natuur en landschap. De natuur zal de kans krijgen om 'wilder en spannender' te worden, en zal meer betekenis krijgen voor de actieve recreatie van de burgers. Wel zullen milieuproblemen zoals de uitstoot van methaan, ammoniak en mestgeur in dit type lastiger te beheersen zijn, omdat het vee niet het hele jaar in stallen is ondergebracht.

Type III: High Tech. Bij dit type wordt op grote schaal moderne technologie ingezet en verder ontwikkeld. Er worden bijvoorbeeld zogenaamde 'agro-productieparken' ingezet (denk ook aan de discussies over varkens- en koeienflats) en door 'precisielandbouw' wordt geprobeerd de druk op natuur en milieu te beperken. Er is hier duidelijk minder vee buiten te vinden. De gemoderniseerde stallen vormen een omgeving die voorzien kan worden van luchtzuiveringsinstallaties en de opvang van het broeikasgas methaan. De verscheidenheid van de natuur kan in dit type volgens de opstellers van het rapport goed worden bewaakt en zij stellen het volgende: 'Deze vorm van landbouw is verenigbaar met de benodigde milieukwaliteit van natuur en landschap', en ook 'de druk op het milieu vanuit de landbouw wordt met name geminimaliseerd met behulp van technologische middelen.'[16]

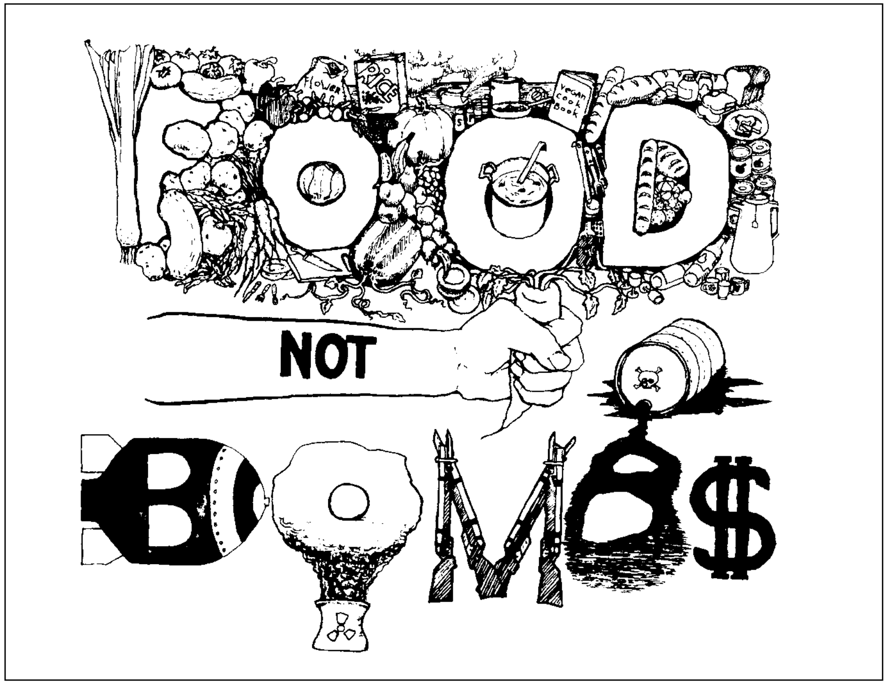
Na het bestuderen van deze (en andere richtinggevende) plannen wordt al snel duidelijk dat de beleidsmakers bitter weinig voelen voor het type II oplossing, van kleinschaligheid, biologische landbouw, veeteelt en tuinbouw. Dit model zou weliswaar leiden tot een bui-

tengewoon milieuvriendelijk maar ook zeer extensief gebruik van de grond.
Bij de types I en III wordt zonder enige argumentatie beweerd dat zij in theorie en praktijk voldoende ruimte zouden bieden voor natuurontwikkeling, reductie van emissies en bescherming van het milieu. Ook wordt in het *Nationaal Milieubeleidsplan IV* zonder deugdelijke redenering volgehouden dat bij toepassing van het type II een aantal milieuknelpunten niet goed op te lossen zou zijn. Dit probleem zou volgens de opstellers worden veroorzaakt door het feit dat dit model te weinig gericht zou zijn op modern-technologische oplossingen.

LANDBOUWLOBBY

Wanneer men kijkt naar het volledige gebrek aan fantasie en visie van de Nederlandse overheid op het gebied van de toekomstige voedselproductie, kan een gevoel van ernstige teleurstelling niet worden onderdrukt. Een van de verklaringen voor dit gebrek aan visie heeft te maken met de dominantie van de sterke landbouwlobby in Den Haag en Brussel. Wat ook meespeelt is het feit dat het CDA (met haar traditionele achterban) al decennia een belangrijke spilfunctie vervult binnen de Nederlandse politiek. Hierdoor lijken de kansen voor de invoering van een veelbelovend alternatief model van voedselproductie en landbouw in ons land niet bijster hoopgevend.
Deze gang van zaken valt zeer te betreuren, omdat relatief eenvoudig kan worden ingezien dat kleinschaligheid, decentralisatie en lokale autonomie de meest veelbelovende uitgangspunten bieden voor een ecologisch duurzame landbouw en veeteelt en een levensvatbare, gezonde tuinbouw. De beleidsmakers blijken echter consequent de oplossing te zoeken in de tegenovergestelde richting. De dominantie van het denken in termen van grootschalig, intensief, hoog-technologisch en winstmaximaliserend, is verontrustend te noemen.
De tot in alle uithoeken doorgedrongen harde vereisten van de wereldeconomie (vrije marktwerking, globalisering, enzovoort) en de opkomst van de al eerder genoemde gigantische voedselimperia hebben geleid tot maatschappelijke apathie en ideeënloosheid. De belangen van de wereldmarkt en van de omsluitende netwerken van internationaal opererende ondernemingen die de productie, verwerking, distributie en ook de verkoop van voedingsmiddelen dicteren, spelen hier ongetwijfeld een bepalende rol.

Al met al is het ontnuchterend om te moeten constateren dat de kapitalistische economie en het neoliberale globaliseringsdenken op dit moment nog altijd zo oppermachtig zijn. Hun ideologische macht en culturele invloed lijken zodanig dat de kansen voor het realiseren van sociaal rechtvaardige, natuur-, mens- en diervriendelijke voedselvoorziening vooralsnog beperkt lijken.
Tot op heden heeft het principe dat de ecologische wetmatigheden van een regio de inrichting en organisatie van de landbouw, veeteelt en tuinbouw dienen te bepalen, onvoldoende gehoor en maatschappelijke steun gekregen. Het inzicht van libertaire denkers als Peter Kropotkin, Murray Bookchin en Kirkpatrick Sale dat kleinschaligheid, decentralisatie en menselijke maat de voorkeur verdienen in het economische, maatschappelijke en politieke leven, heeft echter niet aan relevantie en waarde ingeboet.
Het ligt voor de hand dat wij als burgers



direct contact dienen te houden met de natuur en keer op keer leren om rekening te houden met de grenzen die gesteld worden door de natuurlijke leefomgeving. Het is naar mijn idee maatschappelijk onaanvaardbaar dat tot nu toe het winststreven van particulieren, het gedachteloos kiezen voor globalisering van de productie, en de harde economische belangen van de nieuwe voedselimperia de op den duur onvermijdelijk overgang naar een ecologisch duurzame en rechtvaardige voedselvoorziening hebben gedwarsboomd.

NOTEN

(1) Deze boeken zijn verkrijgbaar in vele uitgaven en talen, ook in het Nederlands. Zie onder meer Peter Kropotkin, *De Verovering van het Brood*, Uitgave Kelderuitgeverij, Utrecht 2005. Zie over Kropotkin: *de AS* 28 – (2) Zie Peter Kropotkin, *The Conquest of Bread*, Elephant Editions, London 1985, p. 33. – (3) Peter Kropotkin, *Fields, Factories and Workshops*, Swan Sonnenschein & Co, London 1904, pp. 110-120 en p. 189. – (4) Murray Bookchin, *The Ecology of Freedom*, Black Rose Books, Montréal 1991 (revised edition), p. 26. Zie over Bookchin: *de AS* 91 – (5) Ibid, p. 40. – (6) Murray Bookchin, *Remaking Society*, Black Rose Books, Montréal 1990, pp. 192-198. – (7) Ibid., p. 193. – (8) Ibid. – (9) K. Sale, *Dwellers in the Land*, New Society Publishers, Philadelphia 1985, hoofdstukken 1 en 2. – (10) Citaat uit Wouter Achterberg, *Samenleving, Natuur en Duurzaamheid*, Van Gorcum, Assen 1994, p. 114. – (11) Ibid., onder meer de hoofdstukken 3, 4 en 5. – (12) Ibid. – (13) Jan Douwe van der Ploeg, 'Geloof niet in het gevaar van bio-energie of andere ficties rondom de voedselcrisis', in *NRC Handelsblad*, 10-5-2008. – (14) Ibid. – (15) – Ministerie van VROM, *Nationaal Milieubeleidsplan IV: Een Wereld en een Wil*, Den Haag 2001, pp. 137-138. – (16)Ibid.

VOEDSELENCYCLOPEDIE OP INTERNET

Rymke Wiersma

De webstite voedselencyclopedie.nl is in december 2008 van start gegaan. Wekelijks stuurt samenstelster van deze zeer informatieve website Mirjam Vaes aan geïnteresseerden een e-mail-nieuwsbrief rond, met allerhande nieuws op het gebied van voedsel, nieuwe items op de site, en altijd weer nieuwe recepten. Dat die recepten, evenals alle recepten op de site veganistisch zijn en dat Mirjam zelf kiest voor biologisch geteelde ingrediënten staat er niet bij. Mirjam Vaes wil graag een breed publiek bereiken. Het is al mooi als mensen aan het denken worden gezet, en als ze beter geïnformeerd raken over voedsel.
'Ik wil laten zien dat voedsel te maken heeft met hoe de wereld eruitziet, letterlijk en figuurlijk. Dat de keuzes die mensen maken gevolgen hebben voor andere mensen, voor dieren, voor natuur en milieu, voor het klimaat en voor nog veel meer. En dat anderzijds dat wat je eet niet alleen te maken heeft met waar jij zin in hebt, maar ook met politiek en economie. Hoe industrie en andere machthebbers mede bepalen wat we eten. Wie er bepaalt wat er in de supermarkt te koop is en hoe je daar omheen kan.'

Als kind had Mirjam de encyclopedie, *Dit is je wereld*, waarin bij elk onderwerp andere onderwerpen werden genoemd die er op de één of andere manier een relatie mee hadden. 'Dit vond ik geweldig, zo kon je altijd maar door blijven lezen en werd je je bewust van allerlei verbanden en grote lijnen. Zoiets wil ik ook met de voedselencyclopedie bereiken. Dat mensen die iets willen weten via via andere dingen ontdekken die er mee te maken hebben. Die grote lijnen wil ik laten zien. Informatie verschaffen en bewust maken.'
Mirjam is altijd geïnteresseerd geweest in voedsel en alles wat daar mee samenhangt. Omdat ze hier veel over leest maar niet alles kan onthouden leek het haar een goed idee om het allemaal (beknopt) op te schrijven. 'Eerst heb ik er over gedacht een boek te schrijven maar afgezien van dat het veel werk is kan je er niets meer aan veranderen als het af is. Het voordeel van een site is dat je er aan kan blijven schrijven, dus actueel kan zijn, en dat je onderlinge verbanden kunt laten zien door verwijzingen en linken in de teksten.'
Ik heb googlend even gezocht maar het lijkt erop dat er in elk geval binnen het Nederlands taalgebied nog niet iets soortgelijks bestaat. Er is op het net uiteraard veel over voedsel te vinden, maar op deze webstek worden verbanden gelegd, niet alleen tussen voedsel en gezondheid, maar ook zaken als economische groei, klimaatverandering, dierenwelzijn en Fair Trade worden erbij betrokken. Vooral deze politieke kant van deze zich nog elke dag verder uitbreidende informatiebron wil ik hier belichten.
'Recepten', 'eten', 'productinformatie', 'welzijn en gezondheid', 'economie en politiek', 'achtergrond en bronnen', 'mens en dier', 'milieu en landbouw'. Dit zijn de rubrieken waarin Mirjam haar encyclopedie heeft verdeeld. Daarnaast is er nog een agenda, een bladzijde voor de nieuwste lemma's, voor stukjes en artikelen 'terzijde', en een bladzijde met links. Bij die laatste staan honderden verwijzingen, zowel naar websites van organisaties als naar artikelen en naar filmpjes op youtube: 'voedselvoetafdruk.nl, bereken hier je voedselvoetafdruk', 'Wakker Dier', 'waddenvereniging, haaien vragen om hulp', 'zelfvoorzienend-leven.startpagina.nl' en 'hanswurstvegancafe', een website met foto's om van te watertanden – toch een keer naar Berlijn dan maar?
Bij 'recepten' staan zo'n vijftien categoriën, beginnend bij 'aardappelgerechten' en eindigend bij 'soepen'. Ik klik op 'soepen' en daar blijkt dan weer keus te zijn uit 25 soorten soep. Fijn om te weten voor als ik een keer niet weet wat ik nu weer zal maken. Oud brood verwerk ik wel eens in een lekker hartige soep, als bind- en verdikkingsmiddel. Sommige mensen gruwen bij dat idee. Zoiets had ik (maar het zal heus wel lekker zijn) bij de 'broodpap' die Mirjam noemt bij de rubriek 'papgerechten'. 'Het oude gedroogde brood in stukken breken en meekoken met de rozijnen. Een kwartier tot een half uurtje. Het ligt eraan hoe hard het brood was.' Hm, hierbij komt het water nog niet echt in mijn mond. Dan maar gauw naar 'ovengerechten'. Aardappel-aubergine ovenschotel: '(…) Dan de ui, knoflook, gistvlokken, currypasta, ketchup en zout toevoegen. Even bakken en daarna het blik tomatenstukjes erbij doen. Goed roeren en een paar minuten door bakken.' Dat klinkt goed, afgezien van het blik, waarover ik minder enthousiast ben (met zongedroogde tomaten die even geweekt zijn zal het ook vast erg lekker zijn). Maar ik ga hier geen recepten bespreken, die kan iedereen beter zelf bekijken en naar eigen smaak beoordelen.
Nieuwsgierig was ik naar de rubriek 'eten'. Hieronder blijken te vallen kooktips, en informatie over eethuisjes, restaurants en cateringbedrijven.
Door naar 'welzijn en gezondheid'. Hier zijn teksten te vinden over overgewicht en rauw eten, maar ook over macrobiotiek, een voedingsleer die rauw eten juist ten sterkste afraadt. De encyclopedie lijkt geen standpunt in te nemen over de verschillende voedingstheorieen, ook al spreken deze elkaar hier en daar flink tegen. Toch staat nou ook weer niet zomaar alles op voedselgebied erin. De lezer mag zelf door het bos de bomen proberen te vinden. Hier en daar is (gelukkig, wat mij betreft) wel een duidelijke stellingname te vinden, het stuk over 'afvallen' begint bijvoorbeeld zo: 'Het lijkt wel of de helft van de wereld hierdoor geobsedeerd is. De andere helft moet moeite doen om aan genoeg voedsel te komen. Tegenwoordig is het zover dat er meer mensen lijden aan overgewicht dan er mensen sterven van honger.'

AALSCHOLVERS

Bij 'economie en politiek' staat weer een hele lijst die me eerst saai (doch nuttig) in de oren klinkt: 'handel', 'keurmerken', 'voedselveiligheid'… Maar bovenaan staat 'acties'. Klik open! De lijst begint met 'aalscholvers'. Ja, ik weet dat die actie voeren, tegen visvijvers namelijk, die vreten ze leeg! Maar dit gaat helaas over een actieplan tégen de aalschovers, omdat ze de bedreigde paling opeten. 'Dus, om de ene met uitsterven bedreigde diersoort (paling) te beschermen, moet een andere diersoort (aalscholver) het veld ruimen, zodat er genoeg van de bedreigde diersoort overblijft om door de mens gevangen en gegeten te kunnen worden.' Aldus de Voedselencyclopedie. Verder een hele

zwik andere items, waaronder 'donderdag veggiedag', een succesvol initiatief van de Vlaamse veggie (vegetariërs en veganisten) organisatie EVA, en zo valt mijn oog op 'Earth Overshoot Day', 'Food Not Bombs', 'Freegan', 'Guerilla Gardening', 'Mc Libel', 'Skippen', 'Wakkere Winkelaar', 'Zeereservaat'…

Ik neem een kijkje bij *Food Not Bombs*, een organisatie die altijd mijn sympathie heeft gehad. De aanleiding om hier in de Verenigde Staten mee te beginnen was de schrijnende tegenstelling dat er ontzaglijk veel geld wordt uitgegeven aan wapens en aan het leger, terwijl er tegelijkertijd mensen sterven van de honger, ook in de VS en in Europa. 'Anderzijds wordt er veel voedsel verspild en weggegooid', zo meldt de Voedselencyclopedie. 'Dit voedsel is nog vaak zeer goed te eten. Food Not Bombs is begonnen met voedsel op te halen bij winkels die het niet meer kunnen of willen verkopen. Met dit voedsel wordt een maaltijd bereid. Deze wordt uitgedeeld op meestal drukke plekken in de steden. Gratis!'

In een brochure van Atalanta uit 1998 staat een interview door Peter Lanser met Keith McHenry, medeoprichter van Food Not Bombs. Het eten was oorspronkelijk vooral bedoeld voor dakloze mensen. Er werd ook eten naar Blijf van mijn Lijf-huizen gebracht. In Utrecht is jarenlang ook een Food Not Bombsgroep actief geweest; later werd de naam veranderd in Gratis Eten. In winkelcentrum Hoog Catharijne, of tijdens koopavonden op de Stadhuisbrug werden gratis maaltijden opgeschept voor ieder die dat wilde. Het gemeentebestuur was er minder blij mee, en onder het mom van 'overlast' werd de groep herhaaldelijk door de politie gesommeerd zich te verwijderen. Zoals Mirjam ook schrijft blijkt het in Nederland moeilijk te zijn dak- en thuislozen aan de kraam te krijgen. In Oost-Europa en Polen, waar mensen op straat leven die echt helemaal niet aan geld kunnen komen, schijnt dat anders te zijn, zo lees ik op de website.

Over Food Not Bombs hoor ik in Nederland niet meer zo veel, maar een tijdje terug hoorde ik vaak over een ander verschijnsel dat er wel overeenkomsten mee heeft: *skippen*. Op de Voedselencyclopedie lees ik daarover: 'Het eten van voedsel dat weggegooid is omdat het over datum, beschadigd (verpakking) of anderzins onverkoopbaar is. Afval dus van supermarkten, marktkramen en restaurants. Food Not Bombs gebruikt dit voedsel voor het maken van gratis op straat uit te delen maaltijden.' Skippen is populair bij krakers, en heeft daar natuurlijk ook veel overeenkomsten mee: bij het één gaat het om huizen en kantoren waar niets mee mis is en die toch leeg staan, bij het ander om voedsel waar niets mee mis is en dat toch weggegooid wordt: krakers en skippers maken daar goed gebruik van. Maar in plaats van dat er door overheid en bedrijfsleven iets aan het probleem wordt gedaan worden de boodschappers aangepakt. Tegenwoordig ondervinden krakers veel tegenwerking, en ook het skippen gaat niet altijd meer zo makkelijk – maar daarvoor moet je het item *freegan* openen. Daar is een uitgebreid artikel te lezen.

Het woord freegan is een samenstelling van vegan (veganist) en free. Ook freegans eten liefst voedsel dat in deze kapitalistische en decadente welvaartsmaatschappij door winkels of restaurants wordt weggegooid. Binnen freegankringen is een discussie gaande over de kwestie wat je als veganist doet met

weggegooide (onbedorven) producten waar zuivel of zelfs vlees in is verwerkt. Als je die producten opeet wordt er geen beest voor jou gedood, zeggen sommigen, want die producten waren immers al weggegooid. Anderen walgen van het idee om dierlijke producten te eten, of je er nu voor hebt betaald of niet. In elk geval: freegans doen dus aan skippen. Wat nu niet meer makkelijk gaat is een bepaalde vorm van skippen, namelijk *dumster diving*. De Voedselencyclopedie: 'Dumster diving (doorzoeken van containers en afvalbakken op bruikbare en eetbare spullen) is in Nederland vrijwel onmogelijk geworden. Dit kan bijna nergens meer, omdat bedrijven grote sloten op de containers aangebracht hebben. Het argument hiervoor is dat ze liever hebben dat mensen hun voedsel kopen, en dus betalen. Terwijl voedsel dat weggegooid wordt meestal nog prima te eten is. Het mag alleen niet meer verkocht worden als de uiterste verkoopdatum verstreken is. (…) Freegans zijn lang niet altijd mensen die geen geld hebben om voedsel te kopen. Het is ook, en vooral, een vorm van protest tegen de doorgedraaide voedselcultuur.'

Bij het item *'Guerilla Gardening'* is een leuk filmpje te zien. Een groep mensen trekt er 's nachts op uit om een saai gebied ergens in Londen op te vrolijken: tussen straat en stoep, wordt waar eens een boom stond de grond omgespit, en worden op het beton aan weerszijden bloembakken geplaatst. Armen vol bloemen en grote planten worden er geplant. De volgende dag reageren buurtbewoners enthousiast. In het filmpje wordt het verhaal spannend verteld, alsof het hier om een Grote Misdaad gaat.

De Voedselencyclopedie: 'Guerilla Gardening is begonnen in Amerika in de jaren zeventig. Een kunstenares in New York plantte tomaten in de hopen vuilnis in haar buurt en die deden het wonderwel. Haar voorbeeld werd gevolgd door anderen in de Verenigde Staten, en later in Europa en zelfs Afrika.'

Het begrip guerilla gardening is dus verre van nieuw. En op een andere manier komt het idee tegenwoordig terug, in initiatieven als 'de eetbare stad' en transition towns.

Ook niet nieuw is de strijd tegen McDonalds, waar je helaas niet zo veel meer over hoort. Via Mirjams website verneem ik dat de onlangs wereldwijd uitgebrachte film *The age of stupid*, van dezelfde maker is (Franny Armstrong) als de film die ik jaren geleden zag over *Mc Libel*, waarin twee mensen, Helen Steel en Dave Morris, juridisch de strijd aangingen met McDonalds. 'Wat begint met een pamflet "What is wrong with McDonalds?", eindigt met een grootschalig proces wegens smaad (libel) dat aangespannen wordt door McDonalds', meldt de Voedselencyclopedie. De film is aldaar te zien!

Doorklikkend naar de rubriek 'mens en dier' druk ik op 'mensen', daarna kan ik weer kiezen uit een lijst interessante onderwerpen. Ik kies *Killing Fields*, een film waarover ik heb gehoord. Via de Voedselencyclopedie is deze (of een deel ervan) te zien. Het is een documentaire over ontbossing in Latijns Amerika. De bossen worden met grote machines gekapt om plaats te maken voor grootschalige landbouw in handen van grote bedrijven als Monsanto en Cargill, die zich bezig houden met de productie van genetisch gemodificeerde soja. Deze soja wordt gebruikt voor goedkoop veevoer in met name de Europese bio-industrie. Behalve de schade die de hele aarde ondervindt van het kappen van deze

oerbossen, is het ook desastreus voor de inheemse volkeren die in deze gebieden leven, en die voor voedsel en medicijnen afhankelijk zijn van de bossen. Zij lijden honger, worden ziek van bestrijdingsmiddelen, hun water raakt vergiftigd, en als ze hun land niet willen afstaan worden ze bedreigd door huurmoordenaars. Genoeg even, ik klik op het onderstreepte woordje 'soja', en daarna klik ik hoopvol door naar 'Baselsoja', dit is soja die volgens de Voedselencyclopedie 'voldoet aan een breed scala van criteria, die waarborgen dat er geen ontbossing heeft plaatsgevonden voor de teelt, dat er geen sociale misstanden zijn en dat de soja niet genetisch is gemodificeerd (…) Het gaat [bij deze soja] ook om het gebruik van pesticiden, verlies van biodiversiteit, aantasting van ecosystemen, schending van arbeidsrechten en mensenrechten.' Ik neem aan dat er moet staan dat deze soja daar allemaal niet aan meewerkt. Of de biologische soja die ik in natuurvoedingswinkels koop aan al deze voorwaarden voldoet kan ik zo snel niet vinden. Volgens mij komt die soja uit Frankrijk en uit de Verenigde Staten, en worden er geen oerbossen voor gekapt. Dit zou wel wat duidelijker aangegeven mogen zijn. Vaak stellen niet-veganisten namelijk kritische vragen, waarvan 'maar als je soja eet werk je mee aan het kappen van oerbossen' er eentje is.

Zo kun je blijven doorklikken binnen deze Voedselencyclopedie. Via 'milieu en landbouw' kom je op 'permacultuur', waar een hele inleiding over te lezen is, en naast vele andere informatie de 'Wildplukwijzer': 'Waar in Nederland vind je fruit, noten of groente in het wild? De Wildplukwijzer weet raad. Een handige Google Map die, met uw hulp, alle openbare fruitbomen en -struiken, notenbomen en verdwaalde komkommerplanten bij u om de hoek en in de rest van Nederland in kaart brengt.' 'Peak Food', 'voedselkilometers', 'klimaatweegschaal' en 'vleesverlater' laat ik maar even zitten. Maar nu mis ik toch, tussen de honderden mogelijkheden een voor mij belangrijk onderwerp: *Slow Food*.

SLOW FOOD

Toen McDonald's in 1986 bij de Spaanse trappen in Rome een restaurant opende was voor veel Romeinen de maat vol. Carlo Petrini reageerde op het toenemend gebruik van 'Fast Food' met 'Slow Food', een idee dat zo aansloeg dat er binnen enkele jaren een internationale beweging op gang kwam. 'Slow Food' staat voor verse producten van plaatselijke herkomst en uit het seizoen, duurzame landbouw, ambachtelijke productie en rustig eten met familie en vrienden. 'Onze eeuw, die is begonnen en zich heeft ontwikkeld in het teken van de industriële revolutie, heeft eerst de machine uitgevonden en deze daarna tot voorbeeld van het leven genomen. We zijn allen slaven van de snelheid en besmet met hetzelfde verraderlijke virus: Het Snelle Leven.' Zo is te lezen in het manifest van deze groep. Petrini: 'We vechten voor ons recht ons eigen tempo te bepalen.'

Naast Slow Food zijn er nog tal van andere slow-bewegingen. Onder de naam Città Slow proberen tientallen steden in Italië en daarbuiten oases van rust te worden. 'Plezier gaat voor winst, mensen gaan voor bedrijven, rust gaat voor snelheid.' Er wordt gezocht naar een positieve balans tussen het moderne en het traditionele: voetgangersgebied in oude delen van de stad, geen neonverlichting en in plaats van supermarktketens kleine familiebedrijfjes, biologische groenten en fruit van lokale telers in schoolkantines en in ziekenhuizen. Toen ik in maart van dit jaar in Italië (Toscane) was ben ik expres in een paar van deze zogenaamde 'Città Slow' rond gaan kijken. Helaas was er weinig waarin deze plaatsen opvallend verschilden van andere Toscaanse stadjes. Is de slowbeweging weer ingezakt?

Ik gebruik de zoekfunctie op de voedselwebsite, en tik in 'slow food'. Toch drie treffers gelukkig. In twee stukjes wordt de term terloops gebruikt, maar de derde die ik aanklik gaat over 'Terra Madre'. Dit is de naam van een slow food festijn in Turijn, maar volgens de informatie op de website wordt dit festijn ook in Nederland gehouden. Ook is het de titel van een film, waarvan de trailer hier te zien is. De film kwam uit op de Berlinale 2009. Dit klinkt niet naar een verdwenen beweging. Googlend ontdek ik een recent bijgehouden website van Slow Food Nederland.

Mijn hoop is dat deze beweging zich gaat mengen met de Transition Towns beweging. De twee bewegingen zijn beide 'van onderop georganiseerd' en hebben ook voor de rest een hoop raakvlakken. Bij navraag krijg ik te horen dat het onderwerp 'Slow Food' bij Mirjam op het lijstje 'nog te behandelen onderwerpen' staat, naast 'nog wel duizend andere'. Het is duidelijk, hoe uitgebreid de website ook nu al is, de Voedselencyclopedie is nog lang niet af. Dit uitstekende initiatief, vol waardevolle informatie, is een duizelingwekkend project dat nooit af zal zijn.

Tot slot mail ik met de maakster en vraag of ze veel reacties krijgt. Het antwoord is ja, en voor het grootste deel zijn die reacties zeer positief. En, schrijft Mirjam Vaes, 'het feit dat er al ongeveer driehonderd mensen zich aangemeld hebben voor de nieuwsbrief is uiteraard ook een positieve reactie.'

Ook wil ik nog weten of volgens Mirjam voedsel het belangrijkste onderwerp is, met oog op het veranderen van de wereld.

'Of het het belangrijkste is is moeilijk te zeggen, er zijn zoveel dingen belangrijk als je de wereld wilt veranderen. Voedsel is echter wel iets waar iedereen mee te maken heeft en dat veel consequenties heeft voor veel andere gebieden. Bovendien is het iets waar iedereen voor zichzelf keuzes in kan en moet maken. En ik heb het idee dat er steeds minder kennis is. Dat de macht van supermarkten, grote bedrijven (Unilever, Monsanto en dergelijk), media en overheden veel te groot aan het worden is. Zij hebben lang niet altijd het welzijn van de bevolking en de zorg voor dieren, natuur en milieu voor ogen – en dat is natuurlijk een understatement. Een beetje kritiek en tegenwicht lijkt me wel zo gezond.'

VERDERE INFORMATIE

Aanmelden voor de nieuwsbrief (evenals voor sponsoring) kan via de website: www.voedselencyclopedie.nl. Citaten komen uit de Voedselencyclopedie en uit een kort interview dat ik Mirjam per e-mail voor dit artikel afnam. Mirjam Vaes schreef eerder het boek: *Veganisme, een manier van leven*, De Zeepkist, Utrecht 2005, 20,- euro.

Over o.a. McLibel, Food Not Bombs en tabaksteelt schreef Peter (P'tje) Lanser de brochure *Ze Als Het. Anarchistische idealen in de praktijk*, Atalanta, Utrecht 1998, 3,50 euro.

Carl Honoré, *Slow. Een wereldwijde revolutie*, Vertaling Ans van Kersbergen. Rotterdam 2004; 19,95 euro.

www.slowfood.nl en www.cittaslow-nederland.nl (met links naar andere landen).

DE DIKMAKENDE SAMENLEVING

Overgewicht en maatschappelijk onvermogen

Jaap van der Laan

Het overal makkelijk verkrijgbare energierijke (dwz veel calorieën bevattende) voedsel en de toenemende bewegingsarmoede hebben geleid tot een epidemie van overgewicht. Dit heeft weer zijn weerslag op de gezondheid. Hoge bloeddruk en andere hart- en vaatziekten en suikerziekte zijn de laatste jaren weer toegenomen. Deze ziekten, gerelateerd aan overgewicht, hebben sinds 2007 in Nederland kanker verdrongen als belangrijkste doodsoorzaak. Oorzakelijke aanpak van deze epidemie van aandoeningen heeft weinig aandacht. Dat zou grote veranderingen vragen in de manier waarop er met voedsel wordt omgegaan en in de inrichting van onze leefomgeving. Er zijn diverse medicijnen beschikbaar om deze epidemie te behandelen en dat maakt het gemakkelijker voeding en bewegen maar niet aan te pakken.

Niet alleen in de Verenigde Staten maar ook in Nederland neemt het aantal mensen met overgewicht, of sterk overgewicht (obesitas) toe. Evolutionair gezien is het niet zo gek dat een mens zoveel eet als hij op kan, morgen zou het jagen en verzamelen wel eens te weinig op kunnen leveren. Dan kun je maar beter wat reserve hebben. Dat mechanisme geeft problemen als er permanent meer dan voldoende calorieën beschikbaar zijn.

Supermarkten hebben een groot aanbod gezonde en ongezonde producten. In kantines, in scholen en op werkplekken vind je snoep- en frisdrankautomaten. In alle steden en dorpen zijn er snackbars. In de huidige maatschappij is het makkelijk om ruim aan je benodigde calorieën te komen. Vooral energierijke voedingsmiddelen, met veel vet of veel suikers, en vaak ook veel zout, (frites, hamburgers, frisdranken, snoep) zijn relatief goedkoop, in ieder geval vrijwel steeds goedkoper dan een corresponderend gezond voedingsmiddel met evenveel voedingswaarde, en ook nog eens overal te koop. Dan zijn ook nog eens de porties groter geworden (extra groot!, nu dertig procent extra voor hetzelfde geld, enzovoort) en er wordt alles aan gedaan om kant en klaar voedsel zo aantrekkelijk mogelijk aan te bieden. We leven in een dikmakende samenleving.

Deze beide factoren, aanleg en omgeving bepalen voor een groot deel het individuele eetgedrag. Daarnaast is er nog een belangrijke psychologische factor. Dat overweldigende aanbod voedingsmiddelen laten staan vereist zelfcontrole. Die breng je alleen op als het uiteindelijke resultaat, niet te dik worden en gezond blijven, je duidelijk genoeg voor ogen staat. Het gaat dan om lange termijn doelen afwegen tegenover directe bevrediging van behoeftes.

Het is voor veel mensen erg lastig hierin een goede afweging te maken. De mens schat van nature zijn kansen te rooskleurig in. Zo'n hartaanval zal hem/haar wel niet treffen en de ernst van een mogelijk laat gevolg van overeten zal voor hem/haar wel meevallen. Dezelfde mechanismes zijn aanwijsbaar bij alcoholmisbruik en roken.

Er is een psychologische theorie die stelt dat we maar een maximale hoeveelheid zelfcontrole kunnen opbrengen omdat het onderdrukken van impulsen energie kost en deze energiebron beperkt is. Je steeds maar weer beheersen lukt uiteindelijk niet meer, omdat de zelfcontrole als het ware opraakt. Ook door overbelasting of stress kan iemand zich minder beheersen. Je kan je voorstellen dat die dikmakende omgeving zoveel zelfcontrole vereist, dat na herhaaldelijk impulsen onderdrukken en pogingen tot zelfregulatie, er toch een moment komt waarop de verleiding een Big Mac te nemen onweerstaanbaar wordt.

Al bij kinderen die veel verzadigde vetten consumeren zijn de gevolgen daarvan in de vorm van beginnende aderverkalking te zien. Veel verzadigde vetten in de voeding (veelal afkomstig uit dierlijk vet, maar ook uit geharde plantaardige vetten waarin bijvoorbeeld frites worden gebakken) leiden tot een toename van het cholesterol in het bloed. En er is een rechtstreeks verband tussen de hoogte van het cholesterol in het bloed en de snelheid waarmee zich aderverkalking ontwikkelt.

Aderverkalking leidt weer tot hartinfarcten en andere vaatziekten zoals hoge bloeddruk. Dat geldt ook omgekeerd, een verlaging van het cholesterol leidt tot minder kans op een hartinfarct. Nu is door veranderingen in de voedingsgewoonte sinds de jaren zeventig van de vorige eeuw het gemiddelde cholesterolgehalte van de Nederlander gedaald. De Nederlander is wat gezonder gaan eten, maar belangrijker is dat de samenstelling van de voeding langzaamaan wat veranderd is. Er wordt wat meer groente en fruit gegeten en minder dierlijke vetten.

Door de daling van het gemiddelde cholesterolgehalte (dat overigens maar deels door voeding wordt bepaald) is het optreden van en de sterfte aan hart- en vaatziekten weliswaar afgenomen maar de laatste jaren vlakt deze daling af. (Deze afname heeft ook te maken met het feit dat het aantal rokers gedaald is nu tot circa 28 procent van de bevolking.) Vermoedelijk vlakt deze daling in sterfte vooral af doordat er steeds meer energierijk voedsel wordt geconsumeerd en doordat de mensen minder zijn gaan bewegen. Meer met de auto, minder met de fiets, minder traplopen en meer met de lift en dergelijke.

Ook is de lichamelijke belasting van veel soorten werk afgenomen door mechanisering en rationalisering van zwaar werk. Dat is enerzijds gunstig omdat zwaar werk leidt tot vroegtijdige slijtage. Maar beweging is nodig om gezond te blijven. Het minimale advies is tenminste een half uur per dag flink bewegen, zodanig dat je er wat moe van wordt. Veel mensen halen die minimale norm niet.

VETTEN

Het blijkt erg moeilijk fundamenteel iets te veranderen in deze dikmakende samenleving. Maar misschien is dat niet zo raar. Zo is het roken in openbare gebouwen en later in cafés en restaurants pas in 2008 verboden, terwijl al decennia bekend was dat roken en meeroken ongezond was. Bij dergelijke veranderingen is er veel verzet van rokers en financieel belanghebbenden.

Dat zal bij veranderingen in voedingsaanbod niet anders zijn. Er is wel toezicht op de voedselbereiding in fabrieken en restaurants als het gaat om hygiene maar als het gaat over te vet , te zout, suikerhoudend of anderszins ongezond voedsel stelt de overheid dat het de eigen verantwoordelijkheid van

de consument is. En die kan dat veelal slecht beoordelen.
Er is op dit gebied tot nu maar beperkt succes te melden. Er is bijvoorbeeld een convenant van de voedingsindustrie dat er maximaal één procent geharde vetten in voedingsmiddelen mogen zitten. Geharde vetten zijn plantaardige vetten die in een industrieel proces chemisch bewerkt zijn. De consistentie verandert hierdoor van vloeibaar naar vast. Ze zijn daardoor beter geschikt voor bakken, bijvoorbeeld voor het bakken van frites. Bekend is dat deze vetten extra schadelijk zijn voor hart en vaten.
Maar een afspraak over minder zout in kant en klaar producten (soepen, maaltijden en dergelijke) is tot nu een brug te ver. De fabrikanten zijn bang voor omzetverlies omdat ze ervan uitgaan dat consumenten zout willen eten. Het lijkt er meer op dat zout het gebrek aan smaak moet maskeren en dat fabrikanten het te moeilijk vinden een smakelijke kant en klaar maaltijd te bereiden. Er valt wat verdere afspraken betreft niet veel te verwachten van fabrikanten.
Die veranderingen zullen eerder komen van consumenten en pressiegroepen. Nu er in de maatschappij langzaam meer vraag komt naar biologische en naar andere op meer acceptabele/kleinschalige wijze geproduceerde producten heeft dat als gevolg dat het aanbod van supermarkten langzaamaan aangepast wordt. Deze ontwikkeling is echter niet terug te zien in een verbetering in de samenstelling van gemaksvoedsel. Het aanbieden van biologische producten in de supermarkten lijkt vooral een poging om marktaandeel te behouden en is gericht op een 'gezond' imago bij de consument.
Wat meer lichamelijke beweging betreft zijn er ook maar langzaam aan verbeteringen. De auto is en blijft het algemene vervoermiddel. Steden en dorpen zijn erop ingericht. Gemeentes bouwen parkeergarages bijvoorkeur midden in historische centra. Je snel verplaatsen is nog steeds de norm. Lopen of fietsen is daardoor veel minder geworden. De afstelling van verkeerslichten is gericht op doorstroming van auto's en niet op wandelaars en fietsers. Bij nieuwbouw wordt niet gerekend met de noodzaak tot bewegen, in openbare gebouwen zie je altijd roltrappen of liften. Andere voorbeelden zijn er te over.
Omdat het algemeen bekend is dat bewegen gezond is en ook dat we dat te weinig doen met nadelige gezondheidseffecten als gevolg, zijn er allerlei programma's van de zorgverzekeraars. Mensen die oud of te zwaar zijn kunnen onder leiding van een fysiotherapeut gaan oefenen en bewegen. Het komt erop neer dat we de maatschappij zo inrichten dat je je nauwelijks meer hoeft te bewegen maar omdat dat slecht is voor de gezondheid bieden we vervolgens oefen- en beweegprogramma's aan.
Ook bij de gevolgen van de overvoeding op onze gezondheid lijkt een dergelijk mechanisme te spelen. Iedereen wordt voortdurend verleid meer en ongezonder te eten en de late gevolgen daarvan worden met medicijnen bestreden. Er is een scala aan geneesmiddelen voor hoge bloeddruk, voor suikerziekte en voor een te hoog cholesterol.
De in Nederland meest voorgeschreven geneesmiddelen hebben voor een deel een relatie met ongezond leven. Er zijn bijna twee miljoen gebruikers van maagzuurremmers in Nederland. Deels is dit onvermijdelijk wanneer het gaat om maagbescherming bij het gebruik van sterke pijnstillers, maar een groot deel van de gebruikers heeft terugstromend maagzuur in de slokdarm. Deze zure reflux is gerelateerd aan overgewicht. Er zijn ook ongeveer twee miljoen Nederlanders die middelen tegen hoge bloeddruk gebruiken en bijna anderhalf miljoen mensen gebruiken cholesterolverlagende middelen. Het meest gebruikte middel bij ouderdomssuiker, metformine telt ruim een half miljoen gebruikers. Voor een aanzienlijk deel zijn dit behandelingen voor aandoeningen die met leefstijl en voeding te maken hebben.
Natuurlijk is het niet zo dat gezond leven volledig voorkomt dat mensen een hartvaatziekte of suikerziekte krijgen. Het normale verouderingproces brengt met zich mee dat iemand vroeg of laat een ziekte ontwikkelt en een deel van de ziekten heeft te maken met een erfelijke aanleg. Maar bij gezond leven ontstaan in het algemeen problemen minder snel, op latere leeftijd en verlopen ze minder ernstig.
Uit de genoemde getallen kun je wel concluderen dat er grote belangen, financieel en wat betreft werkgelegenheid samenhangen met dit medicijngebruik. Het zou wel erg van complotdenken getuigen een samenzwering te suggereren tussen de fritesboeren, de autofabrikanten en de pillenfabrikanten. Maar wel is duidelijk dat het feit dat er behandelingen bestaan voor welvaartsziekten preventie en een fundamentelere aanpak niet vergemakkelijken. Het zal niet makkelijk zijn op korte termijn veranderingen aan te brengen, ook al is duidelijk dat afvallen tot een normaal gewicht, een gezond voedingspatroon en voldoende bewegen de kans op vroegtijdig overlijden aan of krijgen van een hartvaatziekte ongeveer halveert.
Pleiten voor meer regelgeving met betrekking tot gezonde voeding en zo'n inrichting van de openbare ruimte dat deze uitnodigt tot meer bewegen, zal weinig opleveren zolang grote belangen het zicht op een gezondere toekomst vertroebelen. Dat lijkt me rechtstreeks af te leiden uit de ervaringen met het rookverbod. Dan verwacht ik meer van bewuste consumenten en hun organisaties die maatschappelijke veranderingen op deze gebieden kunnen afdwingen. Consumptie is tenslotte het hart van de markt en door anders, en vooral minder, te consumeren kunnen kleine groepen toch veel invloed hebben.

De voorschrijfcijfers zijn uit de GIP databank van het CVZ. http://www.gipdatabank.nl/

BOEKENMARKTEN
De organisatoren van de libertaire boekenmarkt in Utrecht die traditioneel in november of december werd gehouden, laten weten dat er dit jaar geen boekenmarkt (meer) zal zijn. Mogelijk wordt het begin 2010. De grote libertaire boekenmarkt in Gent (België) zal gehouden worden op zaterdag 17 april, waarschijnlijk zoals gewoonlijk op de locatie aan de Kraankindersstraat. info: www.aboekenbeurs.be

BIJ BIJEN BIJEEN*

Rymke Wiersma

Ik ving ze op weg naar school. Op de rozenstruiken waar ik langs liep wemelde het ervan. 'Kijk eens wat ik durf.' Ik hield mijn twee handen half geopend tegen elkaar en hield ze boven een van de rozen waar een bij op zat. Zodra het insect opvloog vouwde ik mijn handen dicht. Voorzichtig liep ik dan verder, een zoemende bij in de holte van mijn handen. Even later liet ik het diertje weer vrij. Stoerheid? Of gewoon een onhandige poging tot vriendschap? Tot er op een dag eentje in mijn vinger stak. Toen besloot ik ze voortaan met rust te laten. Zodat ze ongestoord nectar konden verzamelen, voor mijn lievelingsbroodbeleg: honing. Wat voor mij als een leuk spel voelde moest op hen alleen maar als pesterij overkomen. Of nog erger: groot gevaar.

Heel veel later ontdekte ik pas dat, als ik bijen echt vrijheid wilde gunnen, ik de honing voortaan juist zou moeten mijden. Evenals de waskaarsen. Want wat voor koemelk geldt geldt ook voor honing: het is niet bedoeld voor mensen. Het kan wel door mensen gebruikt worden natuurlijk. Maar daar is een woord voor: uitbuiting. Een ernstiger vorm van pesterij.

Ziezo. Dat is gezegd. Wellicht denk je (ondanks het stevige woord uitbuiting, ondanks de praktijk van het uitroken van bijenvolken, ondanks de grimmige werkelijkheid: dat zij hun eigen honing niet mogen opeten, maar in plaats daarvan een goedkope en ongetwijfeld smaakarme suikeroplossing krijgen): wat een soft onderwerp. Bijen!

De bloemetjes en de bijtjes, ach wat schattig.

Maar net als ik zul je de laatste tijd ook wel bestookt zijn met de boodschap dat het zeer slecht gaat met de bijen, dat er steeds minder bijen komen, dat dat alarmerend is, niet alleen voor de lieve bijen, maar ook voor de wereldvoedselvoorziening, alarmerend dus voor mensen.

Daarbij wordt veelvuldig Albert Einstein aangehaald, die gezegd schijnt te hebben 'If the bee disappeared off the surface of the globe, then man would only have four years of life left. No more bees, no more pollination, no more plants, no more animals, no more man.'

Googlend en krantenlezend kwam ik erachter dat we voor dertig procent van ons voedsel afhankelijk zijn van de bestuiving van bijen – en veganisten, zo schat ik in, nog wat meer, want alle fruit en zo'n beetje alle groenten (behalve de knolgewassen zoals aardappel) vallen eronder. Dat wordt knap saai dan. Als een wereld zonder bijen al niet saai zou zijn, dan toch wel een wereld zonder appels, bramen, druiven en tomaten!

Als veganist ben ik natuurlijk extra kritisch als imkers aan het woord zijn. Het gaat mij niet om het in stand houden van de honingbij (een hier ingevoerde bij, die zonder ingrijpen van de mens niet kan overleven, en die de hier van nature voorkomende wilde bijen en hommels benadeelt). Als de honingbij, een huisdier, uitsterft, hoe triest ook, betekent dat misschien een kans voor de wilde bijen om verloren terrein te herwinnen. Wilde bijen zijn vast veel sterker. Zo dacht ik eerst. Maar toen bleek dat ook wilde bijen en hommels last hadden van mijten en virussen. Van algemene zwakte. En dat er ook daarvan steeds minder komen. Dat er in Nederland zo'n driehonderd bijensoorten voorkomen, waarvan tweederde dreigt te verdwijnen.

Op www.bijensterfte.nl lees ik: 'De sterfte van complete bijenvolken bij Nederlandse imkers – waarbij niet enkele bijen maar het hele volk in een bijenkast verdwijnt – is de afgelopen zes jaar verdubbeld. Ook elders in Europa en de Verenigde Staten neemt bijensterfte alarmerend toe. In delen van China moeten fruittelers al noodgedwongen met de hand bestuiven. Gevolgen van de wereldwijde bijensterfte voor landbouw en natuur kunnen catastrofaal zijn. Terecht wordt gesproken van een dreigende wereldwijde bestuivingscrisis.'

Verdachte in deze zaak is een nieuw 'gewasbeschermingsmiddel' (gif dus gewoon), dat niet wordt toegepast door te bespuiten in het open veld, maar door het dompelen van zaden in een fabriek. De stofjes zijn al in minieme hoeveelheden giftig – niet voor vogels, zoogdieren en dus mensen, wel voor insecten. Niet aan gedacht dat bijen ook insecten zijn?

Een andere oorzaak is grootschaligheid, zo lees ik in het blad *Natura*: 'De noodzaak van honingbijen is het meest voelbaar in dichtbevolkte gebieden en in grote tuinbouwgebieden, waar zulke geweldige massa's voedsel moeten worden geproduceerd dat dit voor natuurlijke bestuivers een vrijwel onmogelijke opgave wordt.'

Dat er af en toe ziektes uitbreken onder de bijen is niet zo bijzonder. Maar waar grote massa's voedsel worden geproduceerd moeten ook grote massa's bijen rondvliegen. Net als in de bio-industrie besmetten de dieren elkaar gemakkelijk zodra er ziektes uitbreken.

Op www.bijensterfte.nl lees ik dat er onlangs een groot bijencongres is geweest, in Montpellier (Frankrijk), waar bijenhouders, wetenschappers en andere betrokkenen zich over alles wat met bijen te maken heeft gebogen hebben. Over een ding waren ze het eens: bijensterfte wordt veroorzaakt door 'een samenspel van varroa (mijt), chronische blootstelling aan pesticiden, monoculturen (te eenzijdig stuifmeelaanbod), imkerpraktijken, de wereldmarkt van bijenkoninginnen (waardoor genen van bijen die niet aan locale omstandigheden zijn aangepast worden geïntroduceerd), watergebrek, virussen en schimmels.'

Kortom: ook de bijenteelt is onderdeel van, en daardoor slachtoffer van het kapitalisme oftewel de groei-economie.

Gaat de wereld dan op deze manier ten onder? We hebben gedemonstreerd tegen de neutronenbom, tegen de kruisraketten, tegen oorlogen, tegen kerncentrales. We houden ons hart vast voor de klimaatveranderingen, voor het opraken van de olie, en vooral voor hoe er binnen een kapitalistisch systeem op deze crises gereageerd zal worden. En dan ineens blijken er kleine beestjes te zijn, mijten, die andere kleine beestjes ziekmaken. De honingbijen, de wilde bijen. We blijken zeer afhankelijk van ze te zijn.

Het tij kan nog keren, maar dan niet door nog wat extra korven te plaatsen. Een gifvrije, kleinschalige wereld graag. Met veel wilde bloemen. En bijen die zichzelf kunnen redden. Dan redden wij het misschien ook.

Alles komt bij bijen bijeen.

*Eeder in uitgebreidere vorm gepubliceerd als column op www.konfrontatie.nl

OVERZICHT VAN KRITISCHE FILMS OVER VOEDSELPRODUCTIE EN VOEDING

Marius de Geus, Martin Smit, Rymke Wiersma

Er zijn de laatste jaren opvallend veel films verschenen over de hedendaagse problemen van voedselvoorziening. Deze zijn over het algemeen goed van kwaliteit en bieden een waardevol uitgangspunt om meer te weten te komen over dit onderwerp. Op de website transitiontowns.nl *is een uitgebreid overzicht te vinden, dat door de samenstellers van deze* AS *verder is gecompleteerd. Iedere documentaire wordt hieronder (in alfabetische volgorde) beschreven. Zij zijn bijna allemaal op dvd verkrijgbaar, of op het internet te 'streamen' of te 'downloaden'.*

A Farm for the Future, BBC documentaire uit 2008, gemaakt door Tim Green en Rebecca Hosking, duur 50 minuten. De film kan via de website *transitiontowns.nl* worden aangeschaft, maar ook rechtstreeks online bekeken worden, ook via *indymedia.nl/nl/2009/04/59031.shtml*.
De link tussen het verschijnsel piekolie en voedsel wordt in deze film heel duidelijk uitgelegd en ook worden er oplossingen aangedragen. Met fraaie natuuropnames van een vredig landschap met vogelzang, grazende koeien en wilde dieren is het niet alleen een duidelijke maar ook een erg mooie film om te zien.
Het boerenleven in een prachtige streek (Devon, Groot-Brittannië) dat door buitenstaanders vaak wordt geïdealiseerd, is hard, zwaar en vies. En veel geld levert het ook al niet op. Rebecca Hosking, die als boerendochter opgroeit, kiest dan ook, gestimuleerd door haar ouders, voor een andere loopbaan: het maken van natuurfilms.
Na een aantal jaren komt ze echter terug om de boerderij van haar vader over te nemen.
Het zijn interessante tijden: de boeren staan voor enorme uitdagingen, waarvan piekolie de grootste en belangrijkste is. Zij is er zich van bewust dat door het verminderen van de beschikbaarheid van olie alles in het boerenbedrijf zal moeten veranderen, en in deze film gaat ze uitzoeken hoe de verschillende problemen waarvoor ze staat opgelost zouden kunnen worden. Wat betekent het voor de voedselvoorziening als er geen of weinig gebruik van fossiele brandstoffen gemaakt kan worden? Wat kunnen we dan nog eten, waar komt dat voedsel vandaan, en zal er genoeg zijn voor iedereen?
De film toont heel concreet hoe een kant-en-klaar gekochte belegde boterham tot stand komt. Iedereen kan het bedenken, maar toch is het verhelderend om te zien hoe gigantische machines grootschalige akkers omploegen, hoe andere grote machines het graan zaaien, en weer andere de plantjes chemisch bespuiten en van kunstmest voorzien. Zowel de machines als de chemicaliën steunen geheel op de tot nu toe zo gemakkelijk te winnen en goedkope olie.
Vervolgens komen er machines om te oogsten en komen er vrachtwagens om het graan te vervoeren. Andere machines maken het graan schoon, malen het, kneden deeg, waarna broden gevormd worden en de broden worden gebakken, gesneden, verpakt en opnieuw vervoerd: alles met gebruik van fossiele brandstoffen, met name aardolie. Voor de ham, die in dit voorbeeld als broodbeleg werd gebruikt (maar met kaas zou het niet veel beter zijn geweest) is nog veel meer graan nodig: want varkens eten daarvan gigantische hoeveelheden.
Verder in de totstandkoming zijn er ook weer allerlei verwerkingsprocessen en vervoer. Tot slot het 'zielige blaadje sla' en de stukjes komkommer: vaak van ver weg, of uit een verwarmde kas. De sla en komkommer zijn bespoten, machinaal gewassen enzovoort. Dan zijn er nog de machines die van deze ingrediënten het broodje maken en (in plastic) verpakken. Olie, olie, olie.
De film gaat hiermee van het slechtste voorbeeld uit: een in plastic verpakte dubbele boterham. Deze worden (in allerlei varianten) dan ook door velen gegeten. Maar hoe zou het plaatje er uitzien voor een thuis klaargemaakte biologische boterham, belegd met hazelnootpasta van hazelnoten uit de omgeving, en plakjes biologische komkommer? Heel wat beter, maar zoals Rebecca Hoskin zegt: ook kleinschalige en biologische boeren werken voor het merendeel zo dat ze toch nog enorm afhankelijk zijn van goedkope olie.
In haar zoektocht komt ze echter een aantal boeren en andere deskundigen op het spoor die zeer bruikbare alternatieven aandragen. Zij benadrukt dat het belangrijk is om nu alle nodige informatie te verzamelen aanwezig bij (vaak oude) boeren die nog op traditionele manieren werken, die de traditionele methoden nog kennen en toepassen van vóór het olietijdperk. En natuurlijk zijn er ook pioniers die van olie onafhankelijke methoden uitproberen, zoals in het geval van permacultuur en 'forest gardening'. Met veel minder kosten en moeite kan er meer voedsel geproduceerd worden, is de hoopgevende boodschap van deze film, maar dan zal het roer wel helemaal om moeten.

Fastfood Nation, door Richard Linklater, duur 109 minuten, Tartan Video, 2007. In deze documentaire komen de vele facetten en in het bijzonder de uitwassen van het nuttigen van vet en ongezond fast food aan de orde.

Killing Fields. Deze documentaire schildert een beeld van het op grote schaal kappen van de tropische regenwouden in Zuid –Amerika om daar grootschalige sojaplantages te kunnen opstarten. Het zijn deze enorme massale sojaplantages die het veevoer leveren voor de productie van vlees in het rijke Westen. Verkrijgbaar op dvd, maar ook te streamen of downloaden via *www.feedingfactoryfarms.org*.

McLibel, door Franny Armstrong en Ken Loach, duur 325 minuten, Revelation Films, 2005. Dit is een documentaire over het spraakmakende proces dat McDonalds aanspande tegen twee kritische Engelse burgers over de vrijheid van meningsuiting. De geschiedenis speelde in Groot- Brittannië en vele aspecten van deze multi-nationale hamburgerketen (voedselhygiëne, aantasting van het tropisch regenwoud, maar ook de gezondheidsaspecten) komen aan bod en worden zeer kritisch geanalyseerd.

Meat the Truth. Dit is de documentaire

uit 2007 gepresenteerd door Marianne Thieme van de Partij van de Dieren. De verhaallijn gaat over de systematische aantasting van het dierenwelzijn en de ecologische consequenties voor milieu en klimaat van de bekende intensieve veehouderij en het hoge vleesgebruik van de burgers in het Westen.

Mother Earth; A new future for small farmers, door Paul Enkelaar en Jan Paul Smit, duur 30 minuten, XTC–films en Llink 2007. In deze documentaire staat de strijd van Indiase boeren centraal tegen de grootschalige landbouw die hen door de regering is opgedrongen en hen met heel hoge schulden heeft opgezadeld. Door intensieve vormen van samenwerking en het combineren van traditionele zaden weten vele Indiase boeren echter toch te ontsnappen aan de armoede. Vooral met behulp van de toepassing van traditionele, kleinschalige biologische landbouw weten de boeren tegenwoordig effectief in het levensonderhoud te voorzien. (Verkrijgbaar bij Omslag.)

Our Daily Bread van regisseur Nikolaus Geyrhalter, 92 minuten, Ica Films, 2008. Deze documentaire gaat over de steeds meer industriële organisatie van de voedselproductie. Zo wordt bijvoorbeeld de volkomen gemechaniseerde productie van kippen, eieren, en andere voedingsmiddelen onder de loep genomen en wordt breed aandacht besteed aan de moderne dominantie van de hoog-technologische landbouw.

Supersize Me, door en van Morgan Spurlock, 97 minuten, Palisades Tartan, 2004. Deze geruchtmakende en veel geroemde documentaire gaat over de uiterst risicovolle gezondheidseffecten van het een maand lang leven op alleen McDonalds fast food maaltijden: moet men gezien hebben!

The Future of Food, documentaire van Deborah Koons Garcia over de toekomst van de voedingssector, duur 88 minuten, Hart Sharp Video, 2005. Ook deze film gaat dieper in op de dubieuze praktijken van Monsanto, zoals het patenteren en vervolgens duur verkopen aan de boeren van genetisch gemodificeerde zaden.

The Power of Community, regisseur Faith Morgan, Community Service Inc., 52 minuten, 2006. Documentaire over hoe in Cuba in de jaren negentig na de ineenstorting van de Sovjet Unie op uiterst creatieve en leerzame wijze wordt omgegaan met de nijpende energie- en voedselschaarste. Speciale aandacht wordt gegeven aan de Peak Oil problematiek, waardoor in het algemeen in de komende jaren een schaarste aan olie zal gaan ontstaan.

The Real Dirt on Farmer John, duur 83 minuten, Filmfreaks, 2007. Inspirerende film over het leven van boer John Peterson die zich van traditionele landbouw ontwikkelde tot een uitstekend voorbeeld van een zogenaamd 'Community Supported Agriculture-bedrijf (Dit is een door de lokale gemeenschap ondersteund boerenbedrijf dat de producten in goed overleg en tegen betaalbare prijzen direct aan de consumenten levert.)

The World According to Monsanto, (De Wereld volgens Monsanto), door Marie-Monique Robin, duur 109 minuten, Arte Video. Het ontbladeringsmiddel Agent Orange (de containers met het gif hadden een oranje band), werd door de Verenigde Staten tijdens de Vietnam-oorlog gebruikt om de wapenroutes van de Vietcong letterlijk te kunnen blootleggen. Veertig jaar nadat de Amerikanen de Vietnamese jungle met dit middel bestookten, ondervinden vele duizenden Vietnamezen nog steeds de gevolgen hiervan: misgeboorten, diverse vormen van kanker en de ziekte van Hodgkin. Destijds werden drie miljoen mensen aan het gif blootgesteld, waaronder ook vele Amerikaanse militairen.
Eén van de twee grootste producenten van Agent Orange was het Amerikaanse chemieconcern Monsanto, in 1901 opgericht als fabrikant van onder andere cafeïne en saccharine, maar later is het bedrijf zich ook op andere producten gaan toeleggen. In de jaren zestig en zeventig produceerde het bedrijf PCB's in een fabriek in Alabama.
Afvalstoffen die hierbij vrij kwamen werden stiekem geloosd in een kanaal en in landerijen ernaast. Alle huidige bewoners van het nabijgelegen dorp hebben duizenden malen meer PCB's in hun lichaam dan normaal is, velen lijden aan diabetes, vormen van kanker of hepatitis. De juridische strijd van deze bewoners tegen Monsanto duurt al vele jaren en lijkt eindeloos te gaan duren. Uit de beschikbare documenten blijkt dat Monsanto al in de jaren zeventig op de hoogte was van de schadelijke gevolgen van de productie van PCB's.
Na het verbod op PCB's kregen andere producten van het concern prioriteit en tegenwoordig presenteert het zich als een landbouwbedrijf dat een basis wil bieden voor de productie van goed en gezond voedsel en probeert het zich een groen imago aan te meten. In die hoedanigheid produceert Monsanto niet alleen de onkruidverdelger Roundup en het groeihormoon Posilac, maar legt het zich vooral toe op het ontwikkelen van door gentechnologie gemanipuleerde soja-, maïs- en katoenzaden. Inmiddels is de multinational Monsanto wereldleider op het gebied van biotechnologie.
Bij het behouden en uitbreiden van haar positie als marktleider, bedient het concern zich echter van uiterst kwalijke praktijken, zo toont de Franse filmmaakster Marie-Monique Robin aan in haar dvd-documentaire. Robin schetst allereerst hoe de onkruidverdelger Roundup is gekoppeld aan een uitgekiende strategie van de verkoop van genetisch gemanipuleerde sojazaden. Roundup – volgens Monsanto biologisch afbreekbaar, maar onderzoekers geven aan dat het gebruik kan leiden tot de eerste fase van kanker – doodt alle gewassen die ermee bespoten worden, behalve de óók door Monsanto geproduceerde sojaplanten.
In de sojazaden is een eiwit ingebracht waardoor de plant resistent is tegen Roundup, *roundup-ready*, aldus Monsanto. De door Monsanto voorgespiegelde hogere opbrengst van de gemanipuleerde soja doet veel boeren in de VS besluiten een contract met het bedrijf te sluiten. Volgens dezelfde strategie worden zij vervolgens geacht ieder jaar nieuwe zaden te kopen bij Monsanto en controleert Monsanto of er geen zaden terecht komen op de akkers van andere boeren (zo ja, dan treedt Monsanto juridisch op). Robin geeft voorbeelden van boeren die het contract verbroken hebben. Zij zijn bang zijn voor de macht van Monsanto en realiseren zich dat een langdurige en kostbare juridische strijd tegen Monsanto bij voorbaat verloren lijkt.
Het door Monsanto geproduceerde groeihormoon Posilac, zou bij koeien

een grotere melkproductie opbrengen. Kritische onderzoekers van het middel constateerden echter fysiologische veranderingen bij vee, ernstige voortplantingsproblemen, vergrote eierstokken en uierontstekingen. Daarbij constateerden deskundigen een aanzienlijke kwaliteitsvermindering in de melk afkomstig van de met het groeihormoon behandelde koeien.
In de VS leidde dat tot consumentenacties tegen Monsanto en in Canada en de Europese Unie werd het hormoon verboden. Enkele experts met kritiek op de werkwijze van Monsanto, werden op een zijspoor gezet of ontslagen door de 'Food and Drug Administration' ((FDA), de overkoepelende toezichthouder op de productie van voedsel en geneesmiddelen in de VS. Dit vormde de reden voor documentairemaakster Robin om de banden tussen Monsanto en de FDA diepgaand te onderzoeken.
Niet alleen keurde de FDA keurde Monsanto's groeihormoon goed, maar onder de regering van Bush sr. besloot de FDA bovendien in 1992 geen aparte regels op te stellen voor de productie en kweek van genetisch gemanipuleerde organismen (ggo's). Voor ggo's en gewone gewassen golden voortaan dezelfde wetten en regels. De regering Bush en de FDA gaven hiermee *carte blanche* voor de tegenwoordig in de Verenigde Staten zeer wijd verbreide productie van ggo's.
Dit levert tevens een mooi praktijkvoorbeeld van de door voormalig president Bush sr. voorgestelde 'zelfregulering', die wonderlijk genoeg perfect bleek aan te sluiten bij de ideeën en praktijken van Monsanto. Opvallend is dat diverse personen op sleutelposities in de FDA, met contacten in het Witte Huis, eerder in dienst waren van Monsanto. Robin kan niet hard maken dat er echt sprake is van een complot, maar zij brengt de dubieuze connecties tussen regering, Monsanto en FDA overduidelijk in kaart.
Dat Monsanto met recht een multinational genoemd kan worden, blijkt uit de vele activiteiten in Noord-Amerika, Zuid-Amerika, Azië en Australië. In totaal is in die gebieden ongeveer honderd miljoen hectare grond beplant met transgene gewassen waarvan zeventig procent resistent is tegen Roundup. Monsanto kocht de afgelopen vijftien jaar wereldwijd vijftig zaadveredelingsbedrijven op, gespecialiseerd in soja, maïs, katoen, tomaten en tarwe. Robin geeft in haar documentaire een aantal voorbeelden van de wereldwijde werkwijze van Monsanto. In India, de grootste katoenproducent ter wereld, kocht Monsanto de grootste katoenzaadfirma, waardoor zij vrijwel de hele katoenmarkt in het land in handen heeft en deze daardoor kan manipuleren. Boeren kunnen er bijna niet onderuit om Monsantozaad te kopen. Omdat deze zaden een stuk duurder zijn dan gewone zaden, moet geld geleend worden, waardoor hele families voor generaties in de schulden belanden. Onder de katoenboeren in India heerst een opmerkelijk hoog zelfmoordpercentage. In Mexico probeert Monsanto met soortgelijke praktijken de maïsmarkt in handen te krijgen. Illegaal verspreidt Monsanto gemanipuleerde maïszaden in het land, waardoor deze op den duur vermengd raken met de inheemse maïs, met nadelige gevolgen voor de kwaliteit van de maïs. Wetenschappers die deze kwalijke handelswijze aan de orde stelden, werden het slachtoffer van een internationale campagne met lastermails, waar uiteindelijk Monsanto de bron van bleek te zijn.

Wat er kan gebeuren wanneer de opmars van Monsanto niet gestuit wordt, bewijst de situatie in Paraguay, alwaar men ggo's heeft toegestaan. De oorspronkelijke gewassen verdwijnen ten gunste van de sojateelt, de biodiversiteit in oorspronkelijke landbouwgebieden is verdwenen, natuurlijke hulpbronnen worden vernietigd en het landschap onherstelbaar aangetast. In heel Paraguay wordt Roundup gebruikt, ook op traditionele gewassen, waardoor veel oogsten verloren gaan.
De vrees van sommigen is dat Monsanto probeert al het niet-transgene zaaigoed te laten verdwijnen ten gunste van de biotechnologie. Toch zijn er gelukkig initiatieven die de opmars van Monsanto proberen tegen te gaan. In Mexico en andere Latijns-Amerikaanse landen proberen kleine comités de lokale bevolking en indianen voor te lichten over de schadelijke kanten van ggo's en pleiten zij voor het vasthouden aan de productie van inheemse maïssoorten.
In haar documentaire, weliswaar hier en daar wat statisch vormgegeven, en ook in haar gelijknamige boek, stelt Marie-Monique Robin de praktijken van Monsanto nadrukkelijk en terecht aan de kaak. (Zie Marie-Monique Robin: *De Wereld volgens Monsanto*, Uitg. De Geus, 382p., 22,50 euro)

We Feed the World, regisseur Erwin Wagenhofer, 96 minuten, Kino 2009. Dit is een indrukwekkende en veelbekroonde documentaire over de werkelijke sociale en ecologische onkosten van de huidige vormen van massaproductie van voedsel.
De vraag die centraal staat is wat er met ons voedsel gebeurt voordat het uiteindelijk in de schappen van de supermarkt belandt. De documentaire onderzoekt de complexe machtsverhoudingen en economische mechanismen die ten grondslag liggen aan onze voedselindustrie en roept vele intrigerende vragen op.



REACTIES EN DISCUSSIES

SKEPSIS

In *de AS* 167 staat een uitgebreide bespreking door Ida Lamers van mijn boek over modellisme, mijn vorm van skepticisme. Bij het bespreken loopt ze tegen een paar vragen op, die ik zal proberen te beantwoorden.

De eerste is dat ze zich ergens afvraagt of er toch geen waarheid in mijn verhaal geslopen is. Het antwoord is eenvoudig 'nee'. We (dat is Atalanta, dat wil zeggen Rymke en ik) zijn ooit in skeptisch vaarwater terecht gekomen juist doordat we een heel mooie, uitgebreide anarchistische politieke filosofie wilden gaan opschrijven, vol onomstotelijke waarheden. Maar we kwamen er al snel achter hoe beperkt de mogelijkheden zijn om dingen hard te maken.

Toen we de filosofische literatuur daarover indoken, bleek het nog een slagje erger met 'kennis' gesteld te zijn dan we al dachten, en uiteindelijk ben ik mijn ideeën over kennis modellisme gaan noemen. Een theorie waarin voor het begrip waarheid helemaal geen plaats is, ondermeer omdat het sociaal al gauw contraproductief werkt om met het etiket 'waarheid' te gaan wapperen. Niemand wordt door zo'n etiket overtuigd, het zal altijd om de argumenten moeten gaan. Dus is het een leuke oefening om het etiket domweg uit al je verhalen te verwijderen. Wat dan overblijft is dat je allerlei theorieën/modellen hebt die je aanhangt totdat je aanleiding ziet om ze te heroverwegen.

Het zou natuurlijk mooi zijn als veel mensen hun opvattingen eens gingen heroverwegen, vooral als dat zou maken dat ze zouden opschuiven richting anarchisme, een kleine ecologische voetafdruk en wat dies meer zij. Daarmee kom ik op een tweede vraag van Ida, over in hoeverre, in mijn woorden, op de achtergrond dingen als een op duurzaamheid gerichte levenshouding meespelen. Mijn antwoord is: wel en niet.

Niet, omdat het op zich razend interessant is om abstract na te denken over de mogelijkheden en daarmee ook de beperkingen van het denken – daarom heb ik het in het boek nergens over concretere kwesties als milieu, vrijheid of noem maar op (over vrijheid staat intussen iets nieuws op stapel!). Maar het speelt wél mee, omdat bij het naar buiten brengen van afwijkende meningen elk grammetje telt.

Ik bedoel, als rechtse meningen slecht onderbouwd zijn, dan vind ik dat prima, maar als linkse meningen slecht onderbouwd worden dan gaat dat me aan het hart. Mensen hebben, gemiddeld gesproken, bij de eigen ideeën vooral oog voor de sterke punten, terwijl ze bij ideeën van anderen vooral naar de zwakke punten kijken, dus elk links verhaal met zwakke punten wordt direct aan de kant geschoven door andersdenkenden, zonder goed naar de details te kijken. Willen we meer invloed, dan doen de details ertoe en doen, volgens mij, ook abstracte theoretische verhalen over zoiets als skepticisme ertoe.

Weia Reinboud

HET VROEGE 'VEGETARIANISME'

De onvolprezen dissertatie van Dirk-Jan Verdonk, *Het dierloze gerecht*, waarover elders meer, noemt het boekje terloops. Het is duidelijk dat de schrijver het niet gelezen heeft. Wel weet hij te vermelden dat er een nog ouder vegetarisch geschrift in Nederland is verschenen, *Vleesch of groenten?* van H. Klencke, eveneens vertaald uit het Duits, uit 1869. In afwachting daarvan een leesverslag van Dr. Fr. Wilh. Dock, *Iets over het Vegetarianisme, zijne beteekenis voor de Zedelijkheid en voor de Gezondheid*, met een woord ter inleiding van Prof. J.W. Gunning, hoogleeraar aan de Universiteit te Amsterdam.

Oorspronkelijk was het uitgegeven bij de Wed. A.G. de Jonge te Goes, in 1879. C.J.W. Grentzebach te Bussum deed er omstreeks 1900 een nieuw eigen omslagje omheen – boeken, ook dunne, gingen lang mee in de handel destijds, en het is dit beroerde omslagje dat verpulvert bij aanraken, zodat ik het boekje van Dock vanaf een kussentje heel voorzichtig moet lezen. (Het was een serendipische vondst verleden jaar naar aanleiding van de theoloog Gunning, broer van J.W., schrijver van *Anarchisme* in 1895.)

Dock heeft de moeilijke taak op zich genomen te betogen dat het zachtmoedig is geen vlees te eten, maar tegelijkertijd en bovenal is het gezond – maar het mag dan toch ook weer niet voor de zieken, zwakken en misselijken zijn – en dus ook niet voor degenen die het onethisch vinden dieren te doen slachten. De oplossing is dat het vegetarianisme geheel de *harmonie der natuur herstelt* (cursivering van de schrijver). Dankzij het vegetarianisme zal de mens weer de natuurlijke leeftijd bereiken die nu dankzij slechte gewoonten veelvuldig niet gehaald wordt (p.42). 'Zeker zijn wij Vegetariërs op den rechten weg, wanneer wij de vegetabilische voeding krachtig aanbevelen, als volmaakt passend voor het menschelijk lichaam en zeer geschikt om de gezondheid te bewaren, en ziekte te voorkomen.' (p.55)

Of het gepast is of niet, ik waag mij even aan een discussie in tijd en afstand met Dock: zou het niet beter zijn geweest het vegetarisme zuiver ethisch te funderen, in plaats van een aanvechtbare 'natuurlijkheid' voor de mens te construeren? Het 'natuurlijke' vegetarisme van de mens wordt eigenlijk hoofdzakelijk afgeleid uit het gebit. Blijkbaar was in 1879 de tijd voor ethiek niet rijp.

Gunning ziet het vegetarisme als bondgenoot in de strijd tegen prostitutie en het misbruik van sterke drank en tabak, een combinatie die het nog lang zou volhouden (en die voor sommigen nog steeds zal gelden). Ook de (anonieme) vertaler vaart speciaal uit tegen de jenever – als al het koren dat in deze drank omgezet wordt naar bakkerijen zou gaan, zou dan de sociale kwestie niet al een heel eind zijn opgelost? En in een noot vaart hij (vermoedelijk 'hij', doch niet zeker) uit tegen het 'Hollandsche volk' dat aan baden een broertje dood heeft en zindelijker is op zijn gangen en trappen dan op zijn lichaam (p.62). Misschien ligt hier een herkenbaar raakpunt met het heden.

De strijd voor het vegetarisme had (en heeft) nog een lange weg te gaan...

André de Raaij

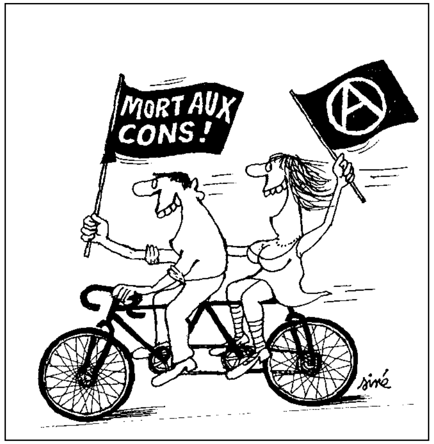
AUTONOOM EN ONTSPOORD

In Amsterdam zijn twee medewerkers van (voormalig) kraakpand Vrankrijk veroordeeld wegens zware mishandeling. Aan de deur hadden ze een bezoeker – een kraker met de bijnaam Yoghurt – zo hard geslagen, dat deze invalide in een rolstoel geëindigd is. Yoghurt zegt dat hij met steigerpijpen is bewerkt, volgens de beschuldigden waren het houten stokken. Het politie-onderzoek is door Vrankrijk systematisch tegengewerkt. Pas een uur na het gebeuren kon één politieman het pand binnengaan. De indruk was dat toen de sporen al gewist waren. Men weigerde bovendien de namen van de dienstdoende bar- en deurploeg te geven.

Op het proces zei één van de aangeklaagden: 'Wij hebben in de kraakbeweging nu eenmaal de traditie de dingen zelf op te lossen.' Het is juist dit idee van 'eigenrichting', dat tot grove ontsporingen leidt. Als de vrijstaat een bunker wordt, kunnen we er misschien beter van afzien.

Na het proces Sévèke (de dader was ook al een anarchist) en de zaak-Yoghurt is er alle reden om de traditioneel-anarchistische 'waarheden' eens tegen het licht te houden.

Piet Madura



HARD RAIN 10

Goede tijden, slechte tijden. Vooral het laatste. In de Verenigde Staten bedraagt de geregistreerde werkloosheid inmiddels tien procent maar waarschijnlijk komt vijftien en misschien zelfs twintig procent dichter bij de werkelijkheid. Voor het eerst sinds de jaren dertig verrijzen er weer tentenkampen voor mensen die hun huis en vaak ook hun baan zijn kwijt geraakt. Zeker drie miljoen Amerikanen wonen nu in zulke kampen.

Ik beperk me verder tot Nederland en begin met het goede nieuws. In razend tempo is de Oranjemonarchie sympathie aan het verliezen. Zelfs de Oranjeverenigingen, de officiële supportersclubs dus, morren. Terwijl het Nederlandse volk geconfronteerd wordt met de gevolgen van de economische crisis vermaakt het koningshuis zich alsof er niets aan de hand is. Het Spaanse koningshuis was zo slim af te zien van de verhoging van hun uitkering maar zo zijn de Oranjes niet.

Schraapzucht is hun niet vreemd, dat zit in de genen. Koning Willem I kwam in 1813 berooid aan in Scheveningen, maar ondertussen is de familie miljardair. Hoewel… Quote schat het familiebezit op achthonderd miljoen euro. En de Rijksvoorlichtingsdienst laat weten dat ook dat bedrag aan de te hoge kant is.

Hoe het zij, er is alle tijd en geld voor een landgoed en villa in Argentinië. Eerst was er het project in Mozambique, waar een luchtje aan zat en aanvankelijk weigerde het prinselijk paar om zich daaruit terug te trekken. Maar de kritiek werd zo hevig dat de prins en prinses het toch voor gezien hielden. Niet alles wordt door het Oranjetrouwe volk gepikt. Hoe zit het intussen met de fiscale uitwijkroutes via de kanaaleilanden?

Slecht nieuws is er te over in de bananenmonarchie Nederland. Wat te denken van de nu failliete bankier Dirk Scheringa die zich nog geen jaar geleden aanbood als minister van financiën. Hij zou de crisis wel even oplossen!

Of neem de AOW. Vier miljard euro moet de verhoging tot 67 jaar opleveren. Maar een Tilburgs econoom rekende uit dat het veeleer geld gaat kosten omdat straks slechts weinigen na hun 65ste (kunnen) doorwerken. Nog afgezien van het feit dat bezuinigingen op de JSF en ander wapentuig heel wat meer profijt oplevert. Nee, bij de AOW-verhoging gaat het om iets heel anders: het creëren van onzekerheid. Als wat wel het symbool van de verzorgingsstaat is genoemd niet meer onaantastbaar blijkt, wat dan wel? De vrije markt is nu eenmaal een jungle en dat zullen we weten!

Diep treurig is ook dat de christelijke en conservatieve politici een kraakverbod hebben weten te bewerkstelligen. Maar daar was dan wel de steun van de rechtse populisten voor nodig. Juist nu een op de acht bedrijfsruimten langdurig leeg staat, wordt kraken een misdrijf.

Slechte tijden ook voor de mensenrechten, die van de bevolking van Gaza bijvoorbeeld. Het Goldstone rapport van de VN heeft nog eens aangetoond dat Israel niets ontziend optreedt tegen de Palestijnen. Maar Nederland behoort tot de weinige staten die weigeren om Israel te veroordelen. Zelfs de extreemrechtse minister van buitenlandse zaken van Israel, die de bezettingsacties door Joodse kolonisten op Palestijns grondgebied toejuicht, is bij de Nederlandse regering welkom.

En dan de bladen. Veel aandacht voor voedsel in nr. 92 van het tijdschrift *ZOZ* (www.omslag.nl). Verder zoals gewoonlijk veel kort nieuws, ondermeer over piekolie, de ecologische voetafdruk ('Een vakantie in een hotel in Bhutan blijft binnen de perken van de voetafdruk, mits je er op de fiets naar toe gaat.') en transition towns.

In nr. 93 artikelen over ondermeer vergeten groenten, permacultuur en het veertig-jarig bestaan van de Hobbitstee in Wapserveen. Dit is de langst bestaande alternatieve leefgemeenschap in Nederland. Er wonen nu nog acht mensen maar er is ruimte voor het dubbele aantal bewoners. Aan de orde komt verder de hamvraag: 'Kan de individuele consument met zijn of haar consumptiepatroon een einde maken aan mondiale armoede en milieuproblemen?' Wat het antwoord ook is, vast staat dat we in Nederland inmiddels twee keer zoveel consumeren als in 1990.

Hard Rain ontving het zomernummer 2009 van het jaarlijks verschijnende blad *Aardig* van Atalanta (www.at-A-lanta.nl). Daarin allereerst aandacht voor nieuwe boeken en spellen van deze uitgeverij, verder ondermeer diverse columns die eerder digitaal verschenen en boekbesprekingen. Een ervan is een recensie van *Alleen op afspraak*, een studie over een anarchistische ethiek van Marcel van Belle. De schrijver betoogt dat de afspraak-ethiek die hij voorstaat de enige vorm van ethiek is waarin zowel de gelijkheid als de vrijheid van ieder is gewaarborgd. (Zie de boekbesprekingen elders in dit nummer.)

Het soms wel eens taaie *Tijdschrift voor Humanistiek* (030-2390100) komt met een tweetal lezenswaardige themanummers. Nr. 38 gaat over biologie en ethiek, gebaseerd op een symposium dat de Universiteit voor Humanistiek organiseerde. Een van de opgenomen bijdragen is die van de primatoloog Frans de Waal, die stelt dat moreel gedrag van mensen verklaard kan worden door onderzoek naar altruïstisch gedrag bij dieren. Moraal zou dus een fenomeen zijn dat wij in evolutionair perspectief met vele dieren delen.

Nr. 39 heeft als titel 'veiligheid en schijnveiligheid'. Hiermee meent de redactie nogal uiteenlopende onderwerpen met elkaar te kunnen verbinden. Die gekunsteldheid neemt niet weg dat er harde noten gekraakt worden over het veiligheidsbeleid dat de Nederlandse overheid voert, ondermeer door advocaat en Eerste Kamerlid Britta Böhler.

Oud-AS-redacteur Bas Moreel verstuurt vanuit Polen zijn engelstalige *Anarchism Bulletin* (kwaskowski.nowosti@gmail.com). In nr. 20 (juli 2009) aandacht voor de Amerikaanse anarcho-primitivist John Zerzan, in nr. 21 (oktober 2009) de vertaling van een artikel van de Italiaanse anarchist Francesco Codello in *Rivista A* dat nogal wat stof deed opwaaien. Het gaat kort door de bocht gezegd over de huidige 'verstening' van de anarchistische beweging.

Het antwoord op een vraag van *NRC Next* aan de AS waar die omcirkelde A toch vandaan komt, is te vinden in het *CIRA-bulletin* (www.cira.ch) van enkele jaren geleden. Daarin wordt beschreven dat het symbool voor het eerst in 1965 in Frankrijk is gebruikt door libertaire jongeren. In mei 1968 was het nog zo onbekend dat het slechts sporadisch op de Parijse muren werd gekalkt. De internationale doorbraak kwam rond 1970.

Het meest recente bulletin van het Centre International de Recherches sur l'Anarchisme in Lausanne – nr. 65/herfst 2009 – bevat zoals gewoonlijk interessante zaken. Zo is er een overzicht van alle lezingen, debatten en vraaggesprekken die tussen 1984 en 1994 van Murray Boochin (1921-2006) op dvd zijn uitgebracht. Verder is het artikel over Rijnders' Roode Bibliotheek van Jaap van der Laan (oorspronkelijk in de AS 86) nu in een Franse vertaling voor een breder publiek beschikbaar. En dan is er ook aandacht voor twee overleden libertairen: de Spanjaard Diego Camancho, beter bekend als Abel Paz, auteur van onder meer de vuistdikke Durutti-biografie en voor de Duitser Horst Stowasser, bekend van het Projekt A in Wezlar and auteur van diverse boeken over het anarchisme. Gedeelten van zijn *Leben ohne Chef und Staat* (1986) verschenen enkele jaren geleden in een vertaling van Bert van Wakeren in het blad *Buiten de Orde*. Stowasser werd 58 jaar.

Nog een overledene: de Nederlandse radicaalpacifist Evert Huisman (1923-2009), oorspronkelijk actief in de antimilitaristische beweging Kerk en Vrede en sinds 1962 in de door hem opgerichte beweging voor actieve geweldloosheid SVAG. (zie www.geweldlozekracht.nl), zo valt te lezen in een bijlage van het nieuwe blad *Peaces* (najaar 2009). Dit is een uitgave van PBI Nederland (www.peacebrigades.nl), een organisatie voor vrijwilligerswerk in enkele Latijns-Amerikaanse

en Aziatische landen. Deze vrijwilligers werken als begeleiders en waarnemers voor lokale organisaties die zich op vreedzame wijze inzetten voor mensenrechten.
Huisman was de oprichter van en motor achter de Nederlandse tak van deze vredesbrigade. Maar tevens zo bekend was hij als auteur van enkele studies over vrede en geweldloosheid, die in de AS besproken zijn.
Ook het novembernummer van het radicaal-pacifistische blad *'t Kan Anders* (www.vredesbeweging.nl) bevat een uitgebreid in memoriam van de hand van Wim Robben. Verder valt in dat nummer te lezen dat in deze tijd van groeiende werkloosheid de krijgsmacht weer een gewilde werkgever aan het worden is. Defensie hoeft de scholen niet meer af om soldaten te werven. Nee, defensie kan de toeloop bijna niet aan!

Als deze AS verschijnt is de jaarlijkse beurs van de Nederlandse wapenindustrie in Rotterdam – en de protestacties die in 't Kan Anders worden aangekondigd – inmiddels verleden tijd. Overigens zal niet ieder bekend zijn met het feit dat Nederland in 2008 voor maar liefst 1,3 miljard euro aan wapens exporteerde, aldus de Campagne tegen de Wapenhandel. Wereldwijd staat Nederland op de zevende plaats van landen die in wapentuig handelen.
Tot slot. Uitgeverij De Pook in Amsterdam brengt een herziene uitgave van de in 1979 verschenen doctoraalscriptie van Elly Kloosterman. In de AS 44/45 is deze studie (*De Nederlandse anarchisten en de Spaanse Burgeroorlog*) uitgebreid besproken. Kloosterman toont aan dat het positie kiezen door de Nederlandse anarchisten inzake de door de Spaanse kameraden gevoerde politiek tijdens de burgeroorlog, zoals het deelnemen aan de regering en de toenemende militarisering, zich tot een splijtzwam ontwikkelde. Vooral de kwestie van het gebruik van geweld leidde tot heftige emoties, ruzies en zelfs een schisma, die de neergang van het anarchisme in Nederland ongetwijfeld versneld hebben.
Niettemin was ik dertig jaar geleden zeker niet onkritisch over deze studie. Met name meende ik en meen ik nog steeds dat Kloosterman uiteenlopende persoonlijke tegenstellingen en ideologische verschillen van mening in de toenmalige anarchistische beweging heeft verengd tot een gigantische strijd tussen de "geweldaanvaarders" en de "geweldverwerpers". Ik denk dat alles wat genuanceerder lag en dat ze bovendien te weinig oog heeft gehad voor de uiteenlopende visies op de betekenis van de arbeidersklasse in de sociale revolutie in Spanje die na verloop van tijd werd gesmoord.
De heruitgave telt 67 pag, kost 3,50 euro en wordt gedistribueerd door boekhandel Het Fort van Sjakoo in Amsterdam (www.sjakoo.nl).
Hans Ramaer

UIT HET LAND VAN PROUDHON 11

'De banken leveren een beeld van buitengewone voorspoedigheid', kopt het Franse dagblad *Le Monde* (16 oktober 2009). Ze, de banken, incasseren namelijk historisch te noemen winsten en de bonussen gaan een recordhoogte bereiken, lees ik. Oplichterij dus. Ho, ho, niet van die grote woorden. Het is gewoon het gevolg van een gebrek aan concurrentie op de markt, zegt iemand die voor economisch onderzoeker heeft doorgeleerd. Wat is dat voor een drogreden? De situatie van voor de 'financiële crisis' werd toch juist gedomineerd door 'concurrentie'? Hoe dan ook, het gaat altijd om de winst !
De paar nummers van *Le Monde libertaire* die naar het zomerreces zijn uitgekomen (ik heb in beschouwing de nummers 1563-1568, plus het bijzonder nummer 37) staan vol met voorbeelden van oplichterij, zoals de 'taxe carbone' (belasting op fossiele brandstoffen). Andere onderwerpen die er niet om liegen zijn onder meer die over wat de Pantzerdemocratie wordt genoemd (het in elkaar rammen door de politie en marechaussee van demonstranten, het gewelddadig ontruimen van kamp Calais van 'mensen zonder papieren'), over de houdgreep waarin scholen kinderen ('koppen dicht: luisteren') en onderwijzers ('kritiek op het baasje? Eruit!') nemen, over arbeid die doodt (zelfmoorden bij France Télécom). Afijn, niets bijzonders dus, zou je cynisch kunnen opmerken, want het gaat over herkenbare zaken die inmiddels statistisch 'normaal' zijn.
Wat ook normaal lijkt te zijn is dat op sommige producten om verschillende redenen belasting wordt geheven. De ene keer heet het dat dit gebeurt om het gebruik van het betreffende product (alcohol, tabak) af te remmen. De andere keer gaat het juist om garen te spinnen bij het gebruik ervan (benzine), zoals eertijds in Nederland met het 'kwartje van Kok'. Dat zou een tijdelijke maatregel zijn om de lege schatkist te vullen. 'Tijdelijk' is vervolgens veranderd in *voortdurend*. Dat is dus oplichterij en het is ook nog een maffia-praktijk, want zou je niet willen bijdragen, dan zal uiteraard geweld worden aangewend om je tot inkeer te brengen. In Frankrijk gaat dat niet anders.
Hier speelt nu de kwestie van de 'taxe carbone', een belasting op fossiele brandstoffen. Het geld zal worden geënd, zo luidt het officieel, om de klimaatverandering te bestrijden (CO2 uitstoot verlagen). Dat er van een klimaatverandering sprake is, valt moeilijk te ontkennen, maar of daarbij de hand van de mens van doorslaggevend belang is, dat is de vraag. Dit evenwel onverlet dat we met elkaar de boel erg vervuilen. Bovendien is duidelijk dat de mens veel in en aan de natuur vernietigt. Wie ziet dit niet? En een 'taxe carbone' gaat nu een bijdrage leveren om het tij te keren? Vergeet het maar (zie de bijdrage van Ph. Pelletier in nr.1564, die zich al kritisch had uitgelaten over de 'ecologische voetstap' in het bijzondere nummer 37). Het geld verdwijnt gewoon in de staatskas.
Als de regering echt wil bijdragen aan het terugdringen van de uitstoot van CO2, dan moet ze maatregelen durven nemen als in het Franse satirische weekblad *Siné Hebdo* (nr.53) opgesomd, zoals: (1) Verbod op alle publiciteit die mensen aanziet voor sufferds en tot misdaad benoemen wat supermarkten aanbieden aan nutteloze waar. (2) Tot illegaal verklaren de verkoop van automobielen die de toegestane maximumsnelheden kunnen overschrijden. (3) Een zwarte lijst opstellen voor beroepen die mensen terugbrengen tot het niveau van de primitieve aapmens: militairen, jagers, handelaren in hypotheken en aandelen. (4) Het vervangen van vliegtuigen en motorgedreven vrachtschepen door zeilschepen. Dat maakt wel dat er tweemaal zoveel tijd in het vervoer van bananen en avocado's gaat zitten. Maar wat maakt dat uit: gaan we tenminste onze eigen appels weer eten.
Dit soort maatregelen zal uiteraard niet worden genomen door regeringen (Franse, Nederlandse, etc.) want het zal heten dat dit slecht is voor de economie. Daar hebben we de kern van de oplichterij. Gevreesd wordt voor een neergang van de consumptie, en dat is iets wat we zeker niet moeten hebben, lees ik in *Le Monde* van 23 oktober 2009: 'La France est menacée par une baisse de la consommation'. Waar het dus niet over gaat is dat de kapitalistische economie immanent tot vervuiling en vernietiging leidt. De 'taxe carbone' levert daarbij gewoon het zoveelste voorbeeld van *gelegaliseerde* diefstal (in het gelegaliseerd zijn, zit dan een verschil in met de maffia, maar het resultaat is het zelfde). Dat is dan de 'grote wereld'.
In de 'kleine' wereld, die van de scholen, is er ook van alles aan de hand. Daar begint het 'gedwee maken' om er voor te zorgen dat men, eenmaal volwassen geworden, niet massaal in verzet zal komen. Het 'Front van het Kind', ooit in 1935 gelanceerd door de Franse pedagoog C. Freinet, is daarom aan de vergetelheid ontrukt. Het moet gaan bijdragen aan het formeren van tegendruk. Deze zomer is er een congres aangewijd. Men heeft tussen het idee van het Front van het Kind en het VN Verdrag van het Kind een

verbinding gelegd. Vier pagina's over deze problematiek, evenals over Freinet zelf en de Spaanse libertaire schoolvernieuwer Francisco Ferrer (in nummer 1567).
De onderwijzers zelf hebben het ook te verduren. De jacht op ongehoorzame onderwijzers lijkt in Frankrijk geopend. Het zijn de onderwijzers die weigeren 'schapen te fabriceren' ('fabriquer des moutons) (*Siné Hebdo*, nr. 56). Hen wacht disciplinaire straffen, maar ondanks dat is het aantal ongehoorzame onderwijzers gegroeid tot tegen de 3000 (zie hun site: http://www.resistancepedagogique.org/).

Het is dus verzet wat de klok slaat. De Franse libertaire filosoof Michel Onfray doet zijn best om die klok op te winden. Telkens zal men zich de vraag moeten stellen: aan welke kant van de barricade sta ik? Het is de vraag die hij behandelt in het voorwoord bij de bundel *Marges Philosophiques, Esthétique et politique* (Éditions Plein Feux, Nantes, 2009). De bundel is samengesteld door docenten aan de Université populaire te Caen (een aantal jaren geleden door Onfray opgericht). In het voorwoord maakt Onfray duidelijk dat we moeten kiezen. Aan de gemaakte keuze is te zien aan welke kant van de barricade we staan. Zo zal de een meer zien in Diogenes (die van de ton), die de macht van de heerser niet vreest en deze weerstaat. De ander zal meer hechten aan Plato (die van grot), die juist in het gevlij van de macht wil komen… 'Aanschurken tegen de macht maakt *schurken*', een leus die ik ter plekke bedenk. Waar het Onfray om te doen is: een verzet laten groeien dat trouw is aan de libertaire geest. Jammer is dat dit niet, althans niet voor mij, even scherp uit de overige stukken in de bundel naar voren komt. Duidelijk is wel dat er met 'kritische zin' aan is gewerkt.
In het zelfde vaarwater als de hierboven genoemde tekst zit de bundel getiteld *Philosophie et anarchisme* (Atelier de création libertaire, Lyon, 2009). Daarin de discussiebijdragen van vijf auteurs die zich allen binnen de Franse anarchistische beweging manifesteren (Daniel Colson, Ronald Creagh, Vivien García, Irène Pereira, Alain Thévenet). De omvang van de bundel is beperkt gehouden (55 bladzijden).
De aan de orde zijnde vraag is of het anarchisme al dan niet een omvattende gedachteconstructie oplevert en of die dan als zodanig door de 'officiële' (de universitair gedoceerde) filosofie wordt erkend? Dat is niet het geval en het is dan vervolgens de vraag of je daar rouwig om moet zijn. Ik denk het niet en daar zijn uiteenlopende redenen voor te bedenken. De auteurs daarover: het anarchisme biedt geen afgeronde filosofie, die klaar ligt voor bewerking; het is geen 'isme' in een eenduidige zin. Het zal namelijk onmiddellijk uiteenvallen in 'ismen' gekoppeld aan bekende auteurs (zoals Bakoeninisme, Proudhonisme, etc.) of activiteiten (zoals anarcho-syndicalisme, Provo). De meervoudsvorm is dus intentioneel.
Eén ding dat met name in de bundel tot uiting komt is de wil tot anti-fundamentalisme bij anarchisten. Dat iemand als de Franse anarchist René Berthier dan een brochure publiceert getiteld *Un voile sur la cause des femmes* (Een sluier over het vrouwenvraagstuk) (Éditions du Monde libertaire, Parijs, 2009) is niet zo vreemd. Want het is juist het religieuze fundamentalisme dat vrouwen in een middeleeuws aandoende greep houdt. Overigens geldt voor vele religies dat die mensen in het algemeen in een 'onderdanigheidsmodel' klem zetten.
Berthier schrijft al een aantal jaren over deze problematiek. In de genoemde bundel zijn drie artikelen van hem opgenomen: 'Islamitisch feminisme', 'Feministische theologie en sociale controle over vrouwen' en 'De Franse republiek? Geniaal!', waarna nog een aantal korte artikelen van anderen volgt, die de weerslag vormen van de discussie over het onderwerp in *Le Monde libertaire*.
Een stap verder dan het *aanhangen* van verwerpelijke opvattingen is het *plegen* van verwerpelijke daden of het aanzetten daartoe en leiding geven daaraan. Toch vindt de Belgische libertaire denker Raoul Vaneigem dat moet gelden: pardon noch vergelding. Dit is gelijk de titel van zijn boek *Ni pardon Ni talon*, waarvan de ondertitel luidt *La question de l'impunité dans les crimes contre l'humanité* (Het vraagstuk van de straffeloosheid bij misdaden tegen de menselijkheid), (La Découverte, Parijs, 2009). Waar Vaneigem op aanstuurt is het volgende.
Hij vindt het positief dat er tribunalen zijn waar 'misdaden tegen de menselijkheid' worden onderzocht, opdat men weet wat er zich heeft afgespeeld. De schuldigen zullen geen pardon kennen, maar op vergelding hoeft men niet uit te zijn. De oude situationist in hem zegt dat het moet gaan om het creëren van situaties, die een weg terug beletten. De cirkel van de onmenselijkheid moet worden gebroken. Het is dus onvoldoende alleen aandacht naar de enkele, individuele plegers en aanzetters van wandaden uit te laten gaan. Zo gaat het bijvoorbeeld in deze wereld niet alleen om kindsoldaten, maar ook om kindprostitutie, kindslaven. Vaneigem is het dus om het systeem te doen en om dat aan te pakken. In dat perspectief treft men ook harde kritiek van Vaneigem aan die de economie van de consumptie raakt. 'De grote supermarkten stallen in hun schappen het mondiale neokolonialisme uit'. Het vuur is nog lang niet in hem gedoofd!
Wie ook als maar doorgaat is de Italiaanse kritische filosoof Giorgio Agamben. Het boek dat ik van hem voor me heb, gaat niet over het anarchisme. Toch is er een verband. Het gaat namelijk over het heersen (le règne) en de verheerlijking, de roem, de eer (la gloire), vandaar de titel *Le règne et la gloire* (Éditions du Seuil, Paris, 2008). Agamben is op zoek gegaan naar de theologische wortels ervan en dan in het bijzonder die van de economie en van het verschijnsel 'regering'. De ondertitel luidt dan ook *Pour une généalogie théologique de l'économie et du gouvernement*. Hij graaft heel erg diep en komt met veel historisch materiaal aan dat ik niet vermag op zijn waarde te schatten.
Maar wat wel duidelijk wordt, en daar zal hem om te doen zijn, is te zien hoe je aan hetgeen hij boven tafel haalt, een legitimatieleer kan ontlenen voor de *bestaande* 'wereldse' macht en diens neiging om daarbij een verbinding met het 'theologische' te maken. Helder wordt dan waarom Barack Obama God introduceert bij zijn inauguratie als president van de Verenigde Staten, waarom Sarkozy, de Franse president, alles aflikt wat rooms is, waarom dictators als Mussolini, Franco, Salazar, Pinochet etc. intieme vrienden hadden onder de roomse prelaten. Dan praten we nog maar alleen over de christelijke invloed op het heersen…
Thom Holterman

STERKE VERHALEN 4

Nu Europa zijn eerste president heeft gekozen en het gelukkig niet Hollands nationale verpersoonlijking van de Gristelijke Benepenheid is geworden, moet toch even worden aangestipt dat het onjuist is om van 'president' te spreken, zoals vrijwel alle media hebben gedaan. In het Frans staat weliswaar *président* in de tekst van het Verdrag van Lissabon, in het Engels *president* en in het Duits *Präsident*, maar het gaat slechts om de *voorzitter van de Europese Raad*. Deze functionaris heeft geen uitvoerende en al evenmin wetgevende bevoegdheden en is dus verre van het toekomstige hoofd van een Europese staat. Hij zal zich wellicht ontpoppen als de hoogste vertegenwoordiger van de Europese Unie, maar hij heeft als technisch voorzitter van de vergadering van regeringsleiders feitelijk slechts administratieve bevoegdheden.
Die Europese Raad is belast met de taak om impulsen te geven voor de ontwikkeling van Europa, de algemene beleidslijnen uit te zetten en de prioriteiten te bepalen zeker niet onbelangrijk, maar ze is toch niet meer dan een schakel in de keten van de Europese *balance of power*. De Europese Commissie, het roulerend voorzitterschap van de lidstaten, het Europarlement, de Hoge Vertegen-

woordiger voor Buitenlandse Zaken en Veiligheidsbeleid en het Europese Hof zijn andere machtsfactoren in dat geheel. Oftewel: net als alle multinationals kent ook de Europese Unie meerdere commissarissen. Wie uiteindelijk de president-commissaris wordt – áls die er al komt – staat nog te bezien.

De nationale maat versus die van Europa is pijnlijk geïllustreerd met de bijna-ineenstorting van het bankwezen in het begin van de crisis 2008-2010. Een Nederlandse bank als de ING (met dat walgelijke megalomane hoofdkantoor-op-poten aan de Amsterdamse Zuidas) had vóór de crisis een balanstotaal dat de kredietwaardigheid van de Nederlandse staat (lees: van de belastingbetalers in Nederland) ver te boven ging. Eurocommissaris Cornelia Kroes heeft dan ook volkomen terecht aan de nationale miljarden-staatssteun voor de ING de voorwaarde gesteld, dat deze bank wordt teruggesneden op een maat die meer in verhouding staat met de draagkracht van de belastingbetalers. Dan nog is de bijdrage uit de schatkist feitelijk een premie op speculatief ondernemen en maar één van de uitwassen van het multinationale kapitalisme die door de crisis schrijnend voor het voetlicht zijn gekomen. Het heeft maar een haartje gescheeld of wij konden in dit sinds de neokoloniale tijden uitzonderlijk welvarende land geen geld meer uit de pinautomaat halen en geen loon, pensioen of uitkering meer bijgeschreven krijgen op onze rekeningen, waarmee het hele financiële systeem in Nederland-distributieland tot stilstand zou zijn gekomen. IJsland was dan ook maar het topje van de ijsberg.

In plaats van zijn *Bühnewerk* over de bonuscultuur (zonder er ook maar iets wezenlijks tegen te ondernemen, zie Sterke Verhalen 1 en 3) kan Wouter Bos zich beter sterk maken voor het dwingend scheiden van consumentenbanken en zakenbanken. Voor de eerste, bedoeld om de spaarcenten van burgers duurzaam (dus schoon) te beheren en een verantwoord deel hiervan tegen redelijke vergoeding aan andere burgers uit te lenen, zou de staat garanties kunnen afgeven. De laatste, met hun ongebreidelde winstbejag, hun 'innovatieve' geldgroeiproducten en hun eindeloze speculaties zou Bos namens de belastingbetalers in hun sop moeten laten gaarkoken als ze onderuit gaan. Het gehalte aan antikapitalisme in de sociaaldemocratie is echter nog maar amper waarneembaar. Dat geldt voor heel wat meer ideologen en idealisten – wie horen we tegenwoordig nog over het afschaffen van geld, over persoonlijk bezit als diefstal, over grond (inclusief bodemschatten), water en lucht als onvervreemdbaar eigendom van de bevolking?

In ieder geval niet Engel Modderman, de verstokte communist in de gemeenteraad van Scheemda in Oost-Groningen. Toen de CPN in 1992 opging in GroenLinks sloot Modderman zich mokkend over de teloorgang van de Partij aan bij een splintergroepering onder de naam *Nieuwe Communistische Partij* (NCPN). In 1999 richtte hij de volgende afsplitsing op, genaamd *Verenigde Communistische Partij* (VCP). Thans noemt deze renegaat (in de ogen van zijn oude CPN-makkers) zich 'een ontzettende voorstander van vrijheid. Van democratie.'

De mooiste democratie voor hem is nog altijd het communisme. In een interview in *NRC-Handelsblad* aan de vooravond van de verkiezingen in november 2009 (vanwege de nieuwe gemeente Oldambt) stelt hij kordaat: 'Wij houden vast aan het wetenschappelijk socialisme zoals geformuleerd door Marx, Engels en Lenin. (…) Het kan prima werken. Alleen aan de uitvoering, daar heeft het aan geschort, zowel in de Sovjet-Unie als in diverse Europese landen.' China of Noord-Korea vindt Modderman geen communistische landen. Cuba wel. Dat noemt hij een geslaagd voorbeeld van communisme. 'Dat bewijst dat mensen het verschil kunnen uitmaken.' In de Sovjet Unie is dat mis gegaan. De bedoeling was goed, zegt Modderman, maar vanaf de opkomst van Stalin 'waren er veel te veel personen binnen de partij die alleen aan zelfverrijking dachten. Die alleen maar partijgenoten bevoordeelden. Op een gegeven moment wordt het volk daar natuurlijk hartstikke flauw van, en dat is terecht!' Helaas kwam die flauwheid pas tientallen miljoenen slachtoffers later aan de oppervlakte…

De val van de Muur tussen West- en Oost-Duitsland markeerde het begin van het einde van de 'dictatuur van het proletariaat', beter gezegd de dictatuur van de Partij, voortgekomen uit de oorspronkelijk zo veelbelovende idealen van het communisme. In de media is veel aandacht besteed aan de twintigste verjaardag van die val. Opmerkelijk was een interview met Egon Krenz, de laatste zetbaas in de DDR. In – opnieuw: – *NRC-Handelsblad* kreeg ook deze beroepscommunist uitgebreid de gelegenheid om zijn aloude leugens en mystificaties nog eens te botvieren. Nee, de DDR is niet te gronde is gegaan aan interne, systeeminherente oorzaken maar door een samenloop van externe omstandigheden. En vergeet niet: het onderwijs, de kinderopvang en de gezondheidszorg waren erg goed in de DDR. Onderwijs, zeker! Zij het vooral in dienst van de overdracht van de marxistisch-leninistische partijideologie. Was het leven in de DDR volgens Krenz heel 'geborgen', ingezonden brievenschrijvers dachten er anders over en vonden dat dit vooral letterlijk moet worden opgevat: tussen 1949 en 1989 werden in de DDR circa 280.000 politieke gevangenen opgeborgen…

Van een heel ander kaliber waren de beschouwingen van Joschka Fischer over twintig jaar na dato. In onder meer *Der Spiegel* ontvouwde hij zijn analyse, dat de Verenigde Staten als zegevierende erfgenaam van de Koude Oorlog anno 2009 na twee decennia onbetwist verblijf op het toppunt van mondiale macht deze status alweer heeft vergooid. Daarmee ziet Fischer echter over het hoofd, dat de VS uiteindelijk het meest zal profiteren van de door haar zelf veroorzaakte crisis. Kort gezegd: de hele wereld betaalt de Amerikaanse crisis. Die andere grootmacht, China, financiert haar.

Hierin wordt de formule duidelijk van de machtsverdeling binnen de nieuwe wereldorde. De G2, China en de Verenigde Staten, bepalen nu de koers van de G20 en daarmee van de wereld. Niet bepaald in eensgezindheid – tussen China en de Verenigde Staten bestaan talrijke, ook riskante, conflicten – maar hoe dan ook, in de veranderde verhoudingen weerspiegelt zich volgens Joschka Fischer een ingrijpende machtsverschuiving van het Westen naar het Oosten, van Europa en Amerika naar Azië. Een verschuiving die naar zijn mening een eind zal maken aan 400 jaar eurocentrisme. Of de wens hier niet de vader is van de gedachte zal gauw genoeg duidelijk worden.

Over militarisme, olie en wereldcrisis publiceert *VredesMagazine* 4/2009 een zeer informatief onderzoeksdossier. Interessant is bijvoorbeeld het artikel over energie als motor van een nieuwe geopolitiek. Volgens de auteur, Michael Klare, gaat het Pentagon de strijd om grondstoffen steeds meer centraal stellen bij zijn strategische planning. De rivaliteit met China, dat overal ter wereld nog onontgonnen wingebieden opkoopt, wordt belangrijker dan het nu overheersende scenario van de oorlog tegen het terrorisme. Er is een verplaatsing gaande van inzetgebieden van de VS-marine van het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan, de Middellandse Zee en het noordwestelijk deel van de Stille Oceaan naar de Perzische Golf, het zuidwesten van de Stille Oceaan en de Golf van Guinee, dicht bij belangrijke olieproducenten.

Eenzelfde beweging wordt zichtbaar in de locaties van overzeese militaire bases van de Verenigde Staten. Stonden voorheen bases in West-Europa, Japan en Zuid-Korea centraal, de laatste jaren is sprake van een verschuiving naar Zuidoost-Europa, Centraal-Azië en Noord- en Centraal-Afrika. In deze gebieden is ruim tachtig procent van de wereldvoorraad aan olie, gas, uranium, koper, kobalt en andere strategische grondstoffen aanwezig.

Juist hier is ook Peking actief. Zo heeft het Chinese regime banden aangeknoopt met olieproducerende staten als Algerije, Angola, Tsjaad, Equatoriaal Guinee, Nigeria, Soedan

en zoekt het ook toegang tot minerale reserves in Afrika. Zo probeert China de hand te leggen op koper in Zambia en Kongo, chroom in Zimbabwe en mineralen in Zuid-Afrika. Soms worden in ruil naast ontwikkelingshulp (infrastructuur – ook bruikbaar bij de afvoer van de gewonnen delfstoffen –, scholen, ziekenhuizen) en goedkope leningen ook wapens geleverd, zoals aan Soedan. Deze wapenhandel combineert China met het leveren van militaire instructeurs, adviseurs en technici. Hetzelfde gebeurt in Centraal-Azië, waar China en Rusland samenwerken bij de levering van wapens en technische hulp aan de strijdkrachten van de 'stans' (Kazachstan, Oezbekistan, en dergelijke), in concurrentie met de Verenigde Staten om de loyaliteit van de plaatselijke militaire elites te winnen.

Eveneens in *VredesMagazine* schrijft Kees Kalkman, aan de hand van het in 2008 verschenen boek *De oorlog van 3 biljoen dollar* (door Joseph Stiglitz en Linda Bilmes) over de onvoorstelbare kosten van de oorlogen die de Verenigde Staten sinds George W. Bush heeft gevoerd en nog steeds voert. In de optimistische variant komen de totale kosten voor de oorlogen in Irak en Afghanistan uit op 2,3 biljoen dollar (biljoen = duizend miljard) en in de gematigd realistische variant op 3,5 biljoen.

De Nout Welling van de Verenigde Staten, David Walker, wees medio 2008 op de opvallende overeenkomsten tussen de ontwikkelingen in de Verenigde Staten en de factoren die het klassieke Romeinse keizerrijk ten val hebben gebracht, waaronder een 'overmoedig en overbelast leger in verre landen en onverantwoordelijk budgettair gedrag door de centrale overheid'. Ongetwijfeld bedoeld met een knipoog en als *soundbite* om het nieuws te halen, dus afdeling Sterke verhalen. Maar als je vooral naar de kosten kijkt dreig je de opbrengsten van de oorlogen van de Verenigde Staten uit het oog te verliezen. Die zijn geopolitiek – en dus op termijn ook financieel – uiteindelijk hoe dan ook profijtelijk voor de Verenigde Staten. Anders zouden ze niet gevoerd worden. De kosten zijn onmetelijk, maar ze vormen vanuit het standpunt van de Verenigde Staten degelijke investeringen in duurzame wereldmacht. De reikwijdte daarvan wordt nogal eens onderschat. Daarover meer in het volgende nummer van De AS.

Boudewijn Chorus

BOEKBESPREKINGEN

JE DRUK MAKEN OM DE WERELD

Bas Haring, filosoof, bekend van de tv en bijzonder hoogleraar 'publiek begrip van wetenschap', zet zoals het een filosoof betaamt dikke vraagtekens achter allerlei vanzelfsprekendheden. Hij schreef over evolutie (*Kaas*) over het bewustzijn (*De ijzeren wil*). In 2007 verscheen *Voor een echt succesvol leven*, een boek waarin hij vraagtekens zet achter het streven naar succes. Waarom zou je een succesvol mens moeten zijn, maakt dat je gelukkiger? Datgene wat wint levert niet altijd het prettigste op: efficiëntie wint het van inefficiëntie, terwijl inefficiëntie wel zo aangenaam is. En een cultuur waarin de gedachte geldt dat andere culturen minstens zo boeiend zijn doet niet mee aan de race, maar is wel zo prettig. De provo's zaten noodzakelijkerwijs op een dood spoor, juist daardoor was het een fijne club, en de boodschap dat een lui leven leuker is wordt niet gehoord, omdat de luiaard te lui is om veel moeite te doen die boodschap te verspreiden ('maar misschien lacht-ie in z'n vuistje' aldus Bas Haring). Het hele idee dat je niet hoeft te winnen is volgens hem geen aanstekelijke boodschap, omdat je altijd moet 'opboksen tegen de kakofonie van de winnaars'. Het boek blijft lichtvoetig, maar toch maakt deze manier van kijken wel iets duidelijk over de mechanismes waardoor de zachtaardigen, de geweldlozen, de bescheidenen en de gemoedelijken in deze wereld zo weinig gehoord worden.

Voor de maand van de filosofie in april dit jaar, schreef deze zelfde Bas Haring een essay, *Het aquarium van Walter Huijsmans*. Ik had er al wat over gelezen; tijdschriften kopten gretig titels als 'Waarom zou je je druk maken om het milieu?' Het zou (zo interpreteerden die kranten en tijdschriften de redeneringen van Bas Haring) niet erg zijn als de Siberische tijger uitstierf, mensen zouden niet ongelukkig worden in een wereld zonder regenwouden, enzovoort.

Mijn eerste reactie was ergernis. Toch kocht ik het boekje, want het maakte me wel nieuwsgierig, en het had ook te maken met enige zelfspot. Na het lezen van de hele serie alarmerende klimaatboeken die Jan van Arkel onlangs heeft uitgegeven (zie boekbesprekingen in *de AS* 165/166) had ik eerlijk gezegd wel even zin in iets luchtigs.

Het boekje draait om twee vragen: 'Waarom zouden we ons druk moeten maken over de verre toekomst?' En 'Hoe erg is het als we voor mensen van de toekomst de natuur verpesten?'

Het enige tevredenstemmende antwoord op de eerste vraag is volgens Haring: we maken ons zorgen over de toekomst omdat we de mensen die dan leven geen kwaad willen doen. 'Dat is een goede reden', aldus Haring, 'mensen in de toekomst zijn vreemdelingen om rekening mee te houden. Maar het is ook een reden die tot denken stemt: als we ons druk maken over vreemdelingen van straks, moeten we ons dan niet óók druk maken over de vreemdelingen van nu?' En 'Ik hoor meer over het onder water lopen van Nederland straks, dan het onder water lopen van Bangladesh nu. En ik vraag me af of dat wel helemaal klopt.'

Het antwoord op de tweede vraag stelt meer teleur. Nee, denkt Haring, het is niet per se erg voor mensen van de toekomst als we de natuur verpesten. Wij maken ons toch ook niet druk om de dingen die in het verleden verloren zijn gegaan? Zolang er geen vaten radio-actief afval gaan lekken… Nogal makkelijk gezegd. Natuurlijk gaan die vaten lekken. Als het niet nu al is dan toch vast wel over tienduizend jaar. Inderdaad, voor mensen van de toekomst is het niet onoverkomelijk om te leven in een wereld zonder tijgers, en zelfs voor de tijgers is het niet erg om als soort uit te sterven; de laatste tijger weet wellicht niet dat zij/hij de laatste tijger is. En voor mensen in de toekomst is het nutteloos om zich druk te maken over de vervuilde en gevaarlijke wereld waar ze dankzij de nu gangbare levensstijl in terecht komen.

Maar deze redenering komt neer op 'wat niet weet wat niet deert'. Ineens komen de 'vreemdelingen in de toekomst', waarover we ons volgens Haring terecht druk maken, alsnog in de kou te staan. Of beter gezegd: in de hitte. Maar van deze hitte, de dreigende en al aan de gang zijnde klimaatsveranderingen, daar heeft Bas Haring zo te lezen nog geen kaas van gegeten.

Met veel plezier las ik daarna weer twee uitgaven van uitgeverij Jan van Arkel. Eerst het dunne *Basishandleiding Transition Towns. Hoe wordt je een transitiestad, dorp, streek, gemeenschap of zelfs eiland?* Daarna een dikker boek: *Het transitie handboek. Van olie-afhankelijkheid naar lokale veerkracht*, door Rob Hopkins, oprichter van deze nieuwe beweging. Een dik, zeer gedegen en toch heel afwisselend boek. Lange artikelen, verluchtigd met tekeningen, foto's en verduidelijkende schema's. In de kantlijnen veel citaten van filosofen, wetenschappers en ervaringen van transition town-experts.

In Engeland wemelt het al van de Transition Towns, en ook in Nederland zijn ze in opkomst. (Hans Ramaer schreef er al over in Hard Rain 8, de AS 165/166). Het gaat erom je eigen stad of wijk samen met anderen voor te bereiden op piekolie en klimaatcrisis, 'veerkracht' te ontwikkelen door om te schakelen naar een kleinschaliger economie die niet afhankelijk is van fossiele brandstoffen.

De handleiding bestaat uit drie delen: Hoofd, Hart en Handen. Het hoofddeel bestaat uit een schets van de problemen die piekolie (het opraken van de goedkope, makkelijk te winnen olie) en klimaatverandering zullen veroorzaken, en hoe die problemen (door klein-

schaligheid, meer samenwerken, zelf voedsel verbouwen, lokale energieopwekking, lokaal geld, veel eenvoudiger gaan leven) op te lossen zijn. Het deel 'Hart' gaat over hoe anderen betrokken kunnen worden bij deze beweging, waarbij het opvalt dat 'de gewone mens' niet (zoals vaak in de 'oude' milieubeweging), als probleem wordt gezien, maar juist als oplossing. Past goed bij anarchisme, maar let op, ook overheidspersoneel, ministers, beambtes evenals fabrieksdirecteuren horen bij die 'gewone mensen', en er wordt, waar het maar even kan, samengewerkt, ook dus met politici. Maar altijd vanuit de basisbeweging; het is uitdrukkelijk niet de bedoeling dat het initiatief door welke club of partij of bons dan ook overgenomen wordt. Het laatste deel, 'Handen', is het meest praktisch gericht, maar ook voor mensen met twee linkerhanden zijn daarin interessante ideeën te vinden. Een nieuwe beweging, van onderop. Als deze breed, nog veel breder dan nu al het geval is, aan gaat slaan, dan zal de wereld opbloeien. (RW)

Bas Haring, Voor een echt succesvol leven, Amsterdam/Antwerpen 2007; 173 pag.; ill. van Gummbah; 10.- euro.

Bas Haring, Het aquarium van walter Huijsmans; uitgave van Stichting maand van de filosofie, 2009, 119 pag.; ill. Suzanne Hertogs; 2,50 euro

Ben Brangwyn & Rob Hopkins, Basishandleiding Transition Towns, vertaling Hugo V.M. Klip; Jan van Arkel, Utrecht 2008, 5,- euro.

Rob Hopkins, Het transitie handboek. Van olie-afhankelijkheid naar lokale veerkracht, Jan van Arkel, Utrecht 2009; 275 pag.; vertaling door transitiebeweging Nederland en Vlaanderen; 17,50 euro.

Meer informatie http://www.transitiontowns.nl

MANIFEST VAN EEN ETER

In *Een pleidooi voor echt eten*, met de ondertitel 'Manifest van een eter' beschrijft Michael Pollan hoe mensen hun kennis over voedsel en gezondheid zijn kwijtgeraakt aan de voedingsmiddelenindustrie, voedingsdeskundigen en de media.

De plaats van gezond verstand en tradities is overgenomen door het *nutritionisme*. Een ideologie ontwikkeld door wetenschappers en voedingsmiddelenmarketeers, geholpen door de overheid. Deze leer bestaat onder andere uit 'drie destructieve mythen', te weten:

– dat niet het voedsel het belangrijkste is maar de voedingsstof;

– dat we, omdat voedingsstoffen onzichtbaar zijn en voor iedereen behalve wetenschappers niet te doorgronden, hulp nodig hebben van deskundigen bij het bepalen van wat we moeten eten;

– en dat het hele doel van eten bestaat uit het bevorderen van een bekrompen concept van lichamelijke gezondheid.

Volgens Pollan is het niet nodig en zelfs schadelijk om veel aandacht te besteden aan het nieuwste – heiligverklaarde of juist verguisde – ontdekte voedingsstofje. Eerst waren het de macronutriënten (eiwitten, vetten, koolhydraten), later de micronutriënten zoals vitaminen en mineralen, tegenwoordig zijn het transvetzuren en omega 3, en binnenkort is het waarschijnlijk weer iets anders.

De schrijver geeft een aantal eenvoudige regels om de valkuilen van het nutritionisme te vermijden en om tegelijkertijd gezond en lekker te eten, zoals: eet vooral planten; eet zoveel mogelijk gevarieerd voedsel; neem een tuin; eet meer zoals de Fransen, Italianen, Japanners, de Indiërs of de Grieken; betaal meer, eet minder; luister naar je buik.

Het boek behandelt nog veel meer oorzaken en gevolgen van de moderne voedingswijze, en is voor iedereen die een beetje in voedsel en gezondheid geïnteresseerd is een aanrader. (MV)

Michael Pollan, Een pleidooi voor echt eten. Manifest van een eter; vertaling Ronald Vlek; De Arbeiderspers, Amsterdam 2008; 196 pag.; 17,50 euro.

GESCHIEDENIS VAN HET VEGETARISME

Het dierloze gerecht – een vegetarische geschiedenis van Nederland, de geschiedenisdissertatie van Dirk-Jan Verdonk, smaakt – om uit of in de stijl te vallen – naar meer. Als poging tot geschiedenis van het vegetarisme is zij de eerste in haar soort en is het dus ook meteen het beste en het slechtste wat er op dit gebied te vinden is. Om wat ik de zwakke plek vind als eerste te vermelden: hoe dichter de schrijver bij het heden komt, hoe meer het vegetarisme zelf uit het zicht verdwijnt. Het Dierenbevrijdingsfront houdt zich niet alleen met geen-vlees-eten bezig, of zelfs in het geheel niet: zou het zichzelf gelegitimeerd achten zonder industriële dierenteelt?

In ieder geval zijn wij hier ook op het terrein van: geen vivisectie, geen bont en meer – en Verdonk ziet de moord op Fortuyn als een actie van een dierenbevrijder *als dierenbevrijder* – een hachelijke en aanvechtbare kwalificatie. Maar het mag dan ook meteen duidelijk zijn hoezeer hij onverkend terrein betreedt – ook in het (zeer) nabije verleden. Een uitzondering is wellicht de Kabouterbeweging, die door Virginie Mamadou en Coen Tasman al behoorlijk in kaart is gebracht, maar het verband tussen de geschiedenis van het volksdepartement voor voedselvoorziening en de totstandkoming van het EKO-keur wordt hier uit de doeken gedaan (waarmee meteen geïllustreerd is dat het vegetarisme forse zijpaden met zich meebrengt).

Het vegetarisme in Nederland is van oudsher nauw verweven met het anarchisme – het minst geldt dit wellicht voor Lekker Dier, waarvan een aanzet tot geschiedenis wordt gegeven (waarbij de lacunes dus om 'meer' vragen). En inderdaad, vivisectiebestrijding en dierenbescherming zijn ook terreinen waarop de Nederlandse anarchisten zich bewogen hebben of nog bewegen. Zowel de atheïstische, waarvoor hier Domela Nieuwenhuis als model centraal staat, als de christen- en religieus-anarchisten, met Felix Ortt als brandpunt, maakten zich sterk voor een andere benadering van het dier dan als toekomstig hapje (of als object voor 'wetenschappelijke experimenten'). Ik stem niet in met Verdonks diagnose dat Ortt er een 'aristocratische kosmologie' op nahield, althans dat zou hij nader moeten toelichten, het lijkt mij nu tezeer een toespeling op de adellijke titel die Ortt juist had opgegeven.

De geschiedenis van het vegetarische-restaurantwezen tot tijdens de bezetting is zeer leerzaam – langzamerhand raakt het oorspronkelijke vegetarisme (en het anarchisme) uit het zicht. Pas omstreeks 1970 is het geestelijk klimaat rijp voor een nieuwe verbreding van het streven. Dan is het ook het tijdperk van de actie: demonstratief en soms illegaal en soms bepaald onzachtzinnig (hij gebruikt ook het woord 'terreur') – en dan zijn wij ver verwijderd geraakt van de kwestie van overeenstemming tussen doel en middelen. Al lijkt een actiegroep als Lekker Dier niet een concreet doel te hebben.

Het dierenbevrijdingsaspect van het vegetarisme is een droef verhaal. De behandeling van dieren is er alleen maar beroerder op geworden in de kleine twee eeuwen vegetarisme. Een mooie passage waarin Verdonk uit de doeken doet hoe de 'werkelijkheid' geschapen wordt waarbinnen dit kan gebeuren:

'…onversneden Newspeak die een talige werkelijkheid creëerde die amper meer verband hield met conventies van lexicon en grammatica, laat staan met reële ervaringsfeiten.'

Meest systematisch kwam dat tot uitdrukking in een vocabulaire waarin niet-menselijke dieren werden 'verdinglijkt' of, om daar een ander neologisme aan toe te voegen, 'vergrondstoffelijkt'. Natuurlijk, de taal was al bij uitstek het domein waarin 'de mens' en 'het dier' als aparte, in hiërarchisch verband staande categorieën werden geconstrueerd. Dieren hadden koppen, poten en uiers, mensen hoofden, benen en borsten. Dieren vraten en paarden en mensen aten en vrijden. Dieren hadden driften en instincten. Mensen gevoelens en intuïtie. Dieren doden heette slachten, mensen doden heette moorden etcetera.

Het geloof in deze antropocentrische constructie was bovendien dusdanig krachtig dat elke deconstructie ervan als 'antropomorfisme' werd gewraakt – waarmee niet alleen de discursieve dimensie van het mens-dier-

dualisme werd miskend, maar bovendien reële antropomorfische valkuilen aan het zicht onttrokken raakten.
Een mooie beschrijving waarin het modieus-wetenschappelijke discours over *het discours* doeltreffend wordt toegepast.
Rijk materiaal kortom, dat om verdere uitwerking vraagt (ja, ik kan mijzelf ook weer eens aangesproken voelen in verband met Ortt en de christenanarchisten). (AdR)
Dirk-Jan Verdonk, Het dierloze gerecht – een vegetarische geschiedenis van Nederland; Boom, Amsterdam 2009; 560 pag.; 29,90 euro.

MAROKKAANSE JONGEREN

Heel lang is het problematische gedrag van sommige jongeren van Marokkaanse komaf genegeerd of gebaggatelliseerd. Was het angst te stigmatiseren dat er veelal werd weggekeken als deze problematiek in de publiciteit kwam? Wat het ook was, momenteel wordt dit ernstig overlastgevende en criminele gedrag niet meer doodgezwegen. Ik heb het nu niet over onderbuik-emoties en zeker ook niet over politici die de gemoederen opzwepen, maar over het nuchtere meten en weten van serieuze journalisten en wetenschappers.
Een van die studies, waarin het groepsgedrag van Marokkaanse jongens en jongemannen centraal staat is het boek van onderzoeksjournalist Paul Andersson. Hij maakte vele tochten door het Amsterdamse stadsdeel Slotervaart waar PvdAer Ahmed Marcouch voorzitter is.
Voortdurend werd Andersson verbaal en soms ook fysiek bedreigd door (vooral) Marokkaanse jongeren. Ze voelen zich heer en meester van dit stadsdeel en gedragen zich agressief. Niet alleen tegen autochtone Nederlanders, die voor 'kaaskop' of 'kankerhoer' worden uitgemaakt, maar evenzeer tegen Surinamers en andere gekleurde Amsterdammers. Ook de Marokkaanse Nederlanders die hard werken of studeren en hun best doen in deze samenleving worden door hen als 'verkaasd' beschouwd en dus als verraders gezien.
Andersson vindt dit gedrag ronduit racistisch, want deze van haat vervulde Marokkaanse jongeren hebben een wij-zij-denken ontwikkeld waarin Nederlanders de vijand zijn. Ze noemen zich Marokkanen, ook al zijn ze in Amsterdam geboren en opgegroeid.
Naast zijn omzwervingen door het stadsdeel voerde Andersson tientallen gesprekken met politici, welzijnswerkers, docenten, studenten, ondernemers, politiemensen en religieuze (islamitische) voorgangers. Helaas niet met die jongeren die niet willen deugen, want die waren niet aanspreekbaar.
Zijn gesprekspartners behoren deels tot de groep Marokkaanse Nederlanders, die geïntegreerd zijn en als 'geslaagd' beschouwd worden. Deze groep doet er ook alles aan om het criminele imago dat Marokkanen in Slotervaart (en ook sommige andere wijken) aankleeft te bestrijden door het ooit zo verguisde club- en buurthuiswerk nieuw leven in te blazen en door het stimuleren van sportbeoefening in groepsverband.
Zonder meer is het beeld dat Andersson uit die vele gesprekken construeert schokkend. Op een overzicht uit 2006 van criminele jongeren in Slotervaart staan tweehonderd namen, op één uitzondering na, waren dat allemaal Marokkaanse jongeren. En een gezinsbezoeker zegt dat tachtig procent van zijn overlastgevende en criminele cliënten van Marokkaanse afkomst is.
Ze leven veelal in allochtone enclaves, hebben weinig opleiding en geen baan, zodat een uitkering de norm is. Velen spreken slecht Nederlands. Ze komen uit grote gezinnen die in kleine huizen wonen. Opvallend is ook dat de ouders zich nauwelijks met opvoeden hebben beziggehouden. De jongeren aanspreken op hun gedrag doen ze niet of nauwelijks. Soms profiteren ouders zelfs van wat de diefstallen en berovingen van hun kinderen opleveren.
Andersson stelt dat de Marokkanen ooit als gastarbeiders naar Nederland zijn gehaald, maar dat ze onvoldoende geïnvesteerd hebben in hun kinderen en in hun sociale omgeving. Daarbij moet aangetekend worden dat

de eerste generatie Marokkanen in de economisch slechte jaren tachtig werkloos raakten en nadien op een zijspoor belandden.
Tussen de Marokkaanse jongeren die in wijken als Slotervaart opgroeien en de meeste Marokkaanse jongeren die in gemengde wijken en zeker in kleinere provinciesteden leven ontwaart Andersson een grote kloof. Wie in gemengde wijken opgroeit spreekt sneller en beter Nederlands, heeft op school contacten met jongeren uit verschillende culturen, integreert kortom succesvoller en heeft door zijn grotere netwerk meer kans op een baan.
Andersson concludeert dat er verscheidene factoren zijn die in meerdere of mindere mate bepalend zijn of jongeren van Marokkaanse afkomst het foute pad opgaan. Opgroeien in een concentratiewijk is er één van. Daarnaast de gezinsgrootte, de soort school, rolmodellen in de omgeving, en bovenal de mate van betrokkenheid van de opvoeders. Cultuur en zeker religie spelen volgens hem een veel ondergeschikter rol. En dan kan nog vastgesteld worden dat het met de Marokkaanse jongeren van het vrouwelijk geslacht heel wat beter gaat. Of om in Anderssons woorden te spreken: de meisjes deugen wèl. (HR)
Paul Andersson Toussaint, Staatssecretaris of seriecrimineel. Het smalle pad van de Marokkaan; Bert Bakker, Amsterdam 2009; 248 pag.; 17,95 euro.

FILM EN ANARCHISME

Arena is een nieuw Engels anarchistisch tijdschrift in boekvorm dat aandacht wil geven aan libertaire ideeën, cultuur, geschiedenis, theorie en praktijk, een platvorm wil zijn voor anarchistische discussies en daarnaast ruimte wil bieden aan een breed spectrum van kunstuitingen: artikelen, reportages, film, theater en fictie en non-fictie. Uitgever en redacteur is Stuart Christie, auteur van onder andere *The Christie File, Granny Made me An Anarchist* en het recente *We, the Anarchists!* In de jaren tachtig was hij uitgever van het legendarische *Cienfuegos Press Anarchist Review*, een jaarlijks verschijnend overzicht van anarchistische publicaties.
Het eerste nummer van *Arena* is gewijd aan *anarchist cinema*: films gemaakt door anarchisten, gemaakt vanuit een anarchistisch oogmerk. Documentaires en (speel)films over anarchistische gebeurtenissen of films waarin anarchistische ideeën of elementen zijn terug te vinden, vallen buiten de opzet van dit nummer. Gastredacteur is Richard Porton, auteur van het boek *Film and the Anarchist Imagination* (1999), uitgebreid besproken in het filmnummer van *de AS* (159/160). Met een bundeling van uiteenlopende artikelen poogt Porton meer licht te werpen op de relatie tussen anarchisten en de cinema.
Tijdens de opkomst van de filmindustrie, in het tweede decennium van de vorige eeuw, zagen veel libertairen niets in dit nieuwe medium. Maar het in 1913 in Parijs door een groep anarchisten, onder wie Jean Grave en Sébastien Faure, opgerichte filmcollectief 'Cinema du Peuple', bracht daar verandering in. Het verzorgde niet alleen vertoningen maar ging ook zelf films maken, waaronder de eerste film ooit gemaakt over de Commune van Parijs; het collectief vond film juist bij uitstek een geschikt medium voor educatie en propaganda. De drie artikelen over het collectief en haar grote gangmaker Gustave Cauvin, lijken in eerste instantie wat willekeurig bij elkaar gesprokkeld, maar bieden toch een redelijk compleet beeld van dit eerste voorbeeld van educatieve cinema.
De elementen educatie en propaganda speelden ook een belangrijke rol bij de vervaardiging van anarchistische films gedurende de Spaanse burgeroorlog. De CNT produceerde tientallen films, die vooral in gecollectiviseerde bioscopen in Catalonië werden vertoond. Het uitgebreide artikel in *Arena* over deze periode, concentreert zich echter teveel op de organisatorische kant van de gecollectiviseerde amusementsindustrie en de pogingen van de communisten deze over te nemen, en gaat helaas maar mondjesmaat in op de inhoud van de door de CNT geproduceerde films.
Dat is merkwaardig, gezien het feit dat tot

vorig jaar tientallen CNTfilms – uit de collectie van Stuart Christie zelf – te zien waren op de videosite Brightcove. Een artikel over de inhoud van dit soort films zou in dit nummer van *Arena* een waardevolle aanvulling zijn geweest. Des te slordiger is het dat de inmiddels opgeheven site Brightcove, in het blad genoemd wordt als bron.
Met een aantal artikelen over achtereenvolgens anarchistische filmfestivals, de Rodney King-video (beelden van buitenpropotionele politiebrutaliteit, 1991), en de 'democratisering' van het filmmaken dankzij de nieuwe digitale media, probeert redacteur Porton film vanuit anarchistisch perspectief, naar de actualiteit te trekken, maar overtuigend is zijn keuze van artikelen niet. Het eerste nummer van *Arena* biedt, ondanks enkele interessante artikelen, zeker geen representatief beeld van geschiedenis en praktijk van de anarchistische cinema.
Met de wat flauwe nepadvertenties tussen de redactionele pagina's (blijkbaar een hobby van Christie, ook in de *Cienfuegos Press Anarchist Review* kwamen ze veelvuldig voor), en een aantal storende zetfouten, is aan dit eerste nummer van *Arena* hooguit een krappe voldoende toe te kennen. (MS)
Arena One: on anarchist cinema; PM Press/ Christie Books, Oakland/Hastings, 2009; 162 pag; circa 11,- (verkrijgbaar bij Athenaeum Nieuwscentrum en Het Fort van Sjakoo, Amsterdam en te bestellen via Amazon).

AFSPRAAK-ETHIEK

Op de anarchistische boekenmarkt vorig jaar in Utrecht liet iemand mij een boek zien van Marcel van Belle, een (toen) voor mij geheel onbekende schrijver-filosoof. Zonder er verder in te bladeren heb ik dat gekocht. Het boek gaat namelijk over anarchistische ethiek, en ethiek, daarover hoor je anarchisten zelden.
Het boek bevat een zeer grondig opgebouwde theorie, zo grondig dat het hier en daar wat taai was om door te komen, maar hopelijk bereikt het boek desondanks een breed publiek, want de inhoud is interessant.
De schrijver betoogt dat de afspraak-ethiek die hij voorstaat de enige vorm van ethiek is waarin zowel de gelijkheid als de vrijheid van iedereen gewaarborgd is. In deze ethiek is de een niet boven de ander gesteld (om welke reden dan ook), is er geen minderheid die zich naar een meerderheid moet schikken, en ook hebben welbespraakten niet de kans de minder geoefende retorici te overheersen, zoals dat bij een consensusmodel nog wel het geval kan zijn. Een algemene toepassing van het afsprakenmodel zou een einde maken aan alle ongelijkwaardige, hiërarchische verhoudingen tussen mensen. En… de afspraak zou wel eens een sterker bindmiddel kunnen blijken te zijn dan de (gebruikelijke) dwang.
Het boek begint met een uitvoerige uiteenzetting over ethiek, waarbij de schrijver meteen zijn keuzes maakt en motiveert. Een belangrijk punt daarbij is dat intentie uiteindelijk het begrip is waar alles in de ethiek om draait. Bij intentie gaat het altijd om individuen. Bij een gemeenschap kan hooguit van intentie gesproken worden als alle individuele leden naar hetzelfde zouden streven. 'Dat betekent', zegt Van Belle, 'dat een individu zich nooit kan verschuilen achter een gemeenschap, maar ook dat een individu niet verantwoordelijk kan worden gehouden voor wat andere leden van een gemeenschap doen.'
Als je de strekking van anarchisme op een ethische manier verwoordt krijg je volgens Marcel van Belle dit: de intentie om een ander als een gelijkwaardige te behandelen is goed; de intentie om een ander niet als een gelijkwaardige te behandelen is slecht; elke andere intentie is in moreel opzicht neutraal. Maar hier komt nog iets belangrijks bij, om paternalisme, bemoeiienis te voorkomen: slecht is het om je zonder toestemming met de zaken van een ander te bemoeien.
Alleen de intentie om in je handelen rekening te houden met wat de betrokken andere autonome individuen zelf aangeven te willen is goed. Als ik me zonder diens toestemming met de zaken van een ander bemoei is dat slecht, als ik toestemming vraag is dat goed, en als ik na weigering mijn plannen wijzig is dat neutraal. Wat hier uit rolt is een ethiek waarin de afspraak een (positieve) hoofdrol speelt. Onder afspraak verstaat Van Belle een 'expliciete wilsovereenkomst tussen twee morele individuen'.
Van Belle beperkt zich in zijn ethiek tot de 'menselijke morele gemeenschap'. Hij betwijfelt namelijk of ook dieren tot een morele gemeenschap kunnen worden gerekend. Hij ziet ze wel als autonome individuen, maar of ze zich het afsprakenspel eigen kunnen maken? Dat laatste betwijfel ik ook natuurlijk. Maar dat zegt misschien meer over de zwakte van het afsprakenmodel dan over de dieren… Want waarom zou moraal alleen moeten gelden voor wezens met wie ik iets kan afspreken? Het 'alleen op afspraak'-motto vind ik mooi, waar dat mogelijk is. Maar dat betekent toch niet dat mensen die door welke oorzaak dan ook niet in staat zijn tot het maken van afspraken, niet 'goed' of gewetensvol behandeld hoeven te worden?
Hetzelfde geldt voor dieren. Misschien bijten ze mij, schaden ze mij, maar dat neemt niet weg dat ik ervoor kan kiezen hen wel (of niet) gewetensvol te behandelen. Het afspraak-idee is heel goed en zeer bruikbaar voor anarchisten, en alle voor rede vatbare mensen, maar het lijkt me toch nog niet voldoende voor een mooie wereld.
Binnen relaties en vriendenkringen is, zo betoogt Van Belle, het omgaan met elkaar op basis van afspraken heel gebruikelijk. Inderdaad. Maar wat hij zegt over grotere verbanden, daar kan ik niet in meegaan. Bij een vereniging of een land, stelt hij, kan iemand geacht worden 'als bij afspraak' de regels te hebben aanvaard. Voor een vereniging vind ik dat nog wel opgaan, daar stap je vrijwillig in. Maar wat voor keus heb je bij een land? Dat is wel een zeer eenzijdige 'afspraak'! Je wordt ergens geboren en hebt je maar aan te passen. Als je je niet aanpast volgt sociale uitsluiting, isolering, opsluiting, honger of andere ellende.
Ook niet erg anarchistisch vind ik het spreken over (afspraken tussen) werkgever en werknemer. Ik vind het afschaffen van landen en hiërarchieën belangrijke voorwaarden voor een anarchistische samenleving. Maar misschien wil Marcel van Belle helemaal geen anarchistische samenleving, wil hij alleen een anarchistische ethiek? Dat zou kunnen. Zo moest de filosoof Paul Feyerabend niets hebben van anarchisme, maar was hij wel voorstander van een 'anarchistische kennistheorie'.
In het laatste deel van zijn boek test Marcel van Belle zijn theorie uitgebreid met allerlei voorbeelden. Ik noem er eentje. 'Een ontwikkelingswerker installeert een waterpomp in een Afrikaans dorp. A. Hij doet dat om de dorpsbewoners te helpen. B. Hij doet dat om een afspraak met de dorpsbewoners na te komen.' A is slecht, want deze valt onder 'de slechte intentie zich onafgesproken te bemoeien met de zaken van een ander moreel individu'. B is goed, want deze valt onder de regel 'de goede intentie om een afspraak met een ander moreel individu na te komen'.
Ik denk dat een dergelijke moraal, gebaseerd op afspraken, inderdaad veel problemen tussen mensen zal kunnen ondervangen. De vraag blijft: hoe komen mensen tot het inzicht dat deze moraal beter is, en vooral hoe komen we zo ver dat alle mensen, of in elk geval een meerderheid van de mensen deze moraal ook gaat toepassen? Een andere vraag is: hoe te handelen wanneer anderen zich niet aan afspraken houden? Deze problemen wordt in dit boek niet aangekaart, laat staan opgelost. Maar één boek hoeft ook niet alles op te lossen. (RW)
Marcel van Belle, Alleen op afspraak. Een anarchistische ethiek. Postbellum, Tilburg 2008, 14,90 euro. (Via de boekhandel of rechtstreeks bij Postbellum, Langestraat 72A, 5038 SG Tilburg.)

NATUUR EN CULTUUR

Wim Huijser is de auteur van een mooi boek over park De Hoge Veluwe. In korte en toegankelijk geschreven hoofdstukken bespreekt hij verschillende aspecten van natuur en cultuur in het park. De auteur heeft een scherp oog voor het bijzondere karakter van het

landschap en de natuur. Ook wordt op deskundige wijze aandacht besteed aan de architectonische aspecten van het Rijksmuseum Kröller Müller en de daar aanwezige kunstverzameling met werk van onder andere Van Gogh en Jan Toorop.
Britain is het nulnummer van een tijdschrift waarin veertien artikelen over het ook door mij zeer geliefde Groot Brittannië zijn gebundeld. Het is verzorgd uitgegeven, maar ik kan me voorstellen dat sommige lezers meer samenhang tussen de artikelen zouden willen zien. Het tijdschrift bevat onder meer artikelen over Stonehenge, de Engelse landschapstuin als erotische metafoor en wat Engels voetbal nu zo typisch Engels maakt. De bijdragen zijn nogal verschillend qua schrijfstijl en niveau. (MdG)
Wim Huijser, In Breekbaar Evenwicht: Park De Hoge Veluwe in 75 impressies; Aspekt, Soesterberg 2009; 207 pag.; 17.95 euro.
Wim Huijser en Perry Pierik (red), Britain, issue #0; Aspekt, Soesterberg 2009; 310 pag.; 19,95 euro.

BOEDDHA EN PAULUS

De geneugten en verworvenheden van geprivatiseerde en gedereguleerde postbezorging maakten dat ik pas tegen de sluitingstijd van dit blad het boek *Religious anarchism – new perspectives* heb ontvangen (het tweede exemplaar dat aan de nukken van de verMarkte bezorging was overgelaten, in drie maanden). Verschenen bij Cambridge Scholars Publishing te Newcastle upon Tyne (!), geredigeerd door Alexandre Christoyannopoulos, internationaal rijzende ster op het gebied van onderzoek naar het christenanarchisme, en met een bijdrage van mijn hand over het Nederlandse christenanarchisme van ruim een eeuw geleden. Ik kom er op terug.
Een even pompeuze naam heeft de uitgeverij van *Lotus in de Lage Landen* van Marcel Poorthuis en Theo Salemink – mooi uitgegeven, beroerd geredigeerd (maar dat is de norm tegenwoordig). De geschiedenis van het boeddhisme in Nederland is verweven met die van het christen- of religieus-anarchisme, vandaar de vermelding hier. De rol van Ortt, Bähler en anderen wordt recht gedaan in deze degelijke studie, en omdat mijzelf lof wordt toegezwaaid als onderzoeker van het christenanarchisme kan ik natuurlijk moeilijk anders doen dan het aanprijzen. De conclusie van de (roomse) auteurs ten aanzien van een mogelijke symbiose van boeddhisme en (post-)christenheid in Europa komt opmerkelijk dicht bij de positie van Bähler.
Wie een inleiding zoekt in het christenanarchisme kan het slechter treffen dan met Tripp York's *Living on hope while living in Babylon*. Christenanarchisten, stelt hij kortgezegd, zijn niet alleen de anarchisten van de christenen, maar ook van 'de anarchisten' (de seculiere of atheïstische) – al was het maar vanwege het afwijzen van alle 'wereldse' politiek. De door velen als een dilemma geziene vermaning uit de Romeinenbrief schuift hij elegant terzijde: de apostel Paulus vraagt niet om gehoorzaamheid aan de wereldse overheid, maar om onderwerping – omdat dit bij de vereiste christelijke weerloosheid past. Gehoorzaamheid is even ongepast als ongewenst, vindt York. Hij stelt dat de staat van nature racistisch is en alleen daarom al weerstaan moet worden.
Het twintigste-eeuwse christen-anarchisme illustreert hij aan de hand van drie voorbeelden uit de VS: de Catholic Worker; de mij niet bekende Clarence Jordan (bij dezen dan wel); en de Ploegscharenbeweging van de gebroeders Berrigan (die eigenlijk uit de Catholic Worker is voortgekomen). Het boek is een vereenvoudigde uitgave van zijn doctoraalscriptie ('master's thesis') en leest prettig zonder oppervlakkig te worden. Aanbevolen. (AdR)
Marcel Poorthuis & Theo Salemink, Lotus in de Lage Landen – de geschiedenis van het boeddhisme in Nederland – beeldvoming van 1840 tot heden; Parthenon, Almere 2009. 384 pag., 29,90 euro.
Tripp York, Living on hope while living in Babylon – the Christian anarchists of the twentieth century; Wipf & Stock, Eugene 2009. 119 pag.

Beste lezer(es),

***Met dit extra dikke voedselnummer sluiten we de 37ste jaargang af. Het volgende nummer is een dubbelnummer dat in april 2010 zal verschijnen. Deze *AS* 169/170 combineert het Zeventiende Jaarboek Anarchisme met een themadeel over 'de crisis'.**

***Helaas ontkomen we niet aan een lichte verhoging van de abonnementsprijs. Een jaarabonnement gaat 21,- euro kosten (buiten Nederland 26,- euro). In totaal omvat de jaargang 2009 zo'n vijftig pagina's meer dan gebruikelijk, zodat we weer een dringend beroep moeten doen op donaties. Uw extra financiële steun is uiterst welkom!**
Binnenkort ontvangt u een acceptoverschrijvingskaart voor de betaling 2010 en voor zo mogelijk een donatie. U vult dus minimaal 21,- euro in.
Met deze acceptoverschrijvingskaart kunt u géén bestellingen doen, daarvoor is een aparte overschrijving noodzakelijk.

***Alle afleveringen van het tijdschrift en andere uitgaven van de AS kunnen voordelig besteld worden door gebruik te maken van een of meer van de onderstaande aanbiedingen:**
AANBIEDING 1: dit pakket omvat alle tot nog toe verschenen nummers (origineel dan wel herdruk) plus het apart verschenen Eerste Jaarboek Anarchisme, alsmede de onmisbare Bibliografie van 26 jaargangen de AS voor 100 euro (incl. verzendkosten).
AANBIEDING 2: voor 40 euro (incl. verzendkosten) ontvangt u alle nog leverbare originele nummers van de AS (zie het overzicht elders in dit infokatern).
AANBIEDING 3: met uitzondering van het Eerste Jaarboek Anarchisme en de Bibliografie sturen we alle boeken en brochures die de AS inmiddels heeft uitgebracht (zie het overzicht Uitgaven de AS elders in dit infokatern) incl. verzendkosten toe voor 45 euro.
AANBIEDING 4: alle uitgaven zoals genoemd in aanbieding 3 plus het Eerste Jaarboek Anarchisme en de Bibliografie ontvangt u voor 52 euro (incl. verzendkosten).
Vanzelfsprekend gelden alle aanbiedingen zolang de voorraad strekt. Bestellen via postgironummer 4460315 van de AS, postbus 43, 2750 AA Moerkapelle met vermelding van de gewenste aanbieding(en).

Redactie en administratie de AS

LOSSE EXEMPLAREN

Zolang de voorraad strekt zijn tegen gereduceerde prijs losse exemplaren verkrijgbaar van een groot aantal eerder verschenen afleveringen van De AS. Men kan deze nummers bestellen door storting/overmaking van 2,25 euro per exemplaar (inclusief verzendkosten) op postgiro 4460315 van De AS, postbus 43, 2750 AA Moerkapelle. In verband met de verzendkosten moet voor tenminste 6,75 euro besteld worden!

Leverbaar zijn de volgende afleveringen: nr. 38 (Bedrog van het kapitaal), nr. 41 (Gezondheidszorg), nr. 42/43 (Proudhon), nr. 44/45 (Onkruit & Antimilitarisme), nr. 46 (USA), nr. 47 (Geweld), nr. 55/56 (Politieke vorming), nr. 59/60 (Anarchistische perspectieven), nr. 61 (Marx), nr. 64 (De crisis), nr. 65 (Nationalisme & bevrijdingsbewegingen), nr. 66 (Een libertaire staat?), nr. 67 (Arbeidsethos), nr. 68 (Anarchisme & utopie), nr. 69 (Nieuwe sociale bewegingen), nr. 70 (Clara Wichmann), nr. 71 (Staatskunst of straatcultuur), nr. 72 (Eigendom), nr. 73 (Technologie), nr. 74 (Spanje 1936-1986), nr. 75 (Macht), nr. 77 (De verwording van rechts), nr. 78 (Max Stirner), nr. 79 (Musica Anarchica), nr. 80 (Berlijn), nr. 81 (Onderdak), nr. 82 (Tegenethiek), nr. 84 (Oost-Europa), nr. 86 (Literatuur), nr. 87 (Domela Nieuwenhuis), nr. 88 (De staat van de ecologie), nr. 89 (Onder anarchisten), nr. 90 (De verlokking van rechts), nr. 91 (Murray Bookchin), nr. 92 (Menselijke natuur en anarchisme), nr. 93 (Stad, straat, federatie), nr. 94 (Het labyrint van de vrijheid), nr. 95 (Christen-anarchisme), nr. 96 (Buitenstaanders over anarchisme), nr. 97 (Israel), nr. 98 (Transport), nr. 99 (Sarajevo), nr. 100 (Beeldvorming), nr. 101 (Media), nr. 102 (Nederland immigratieland), nr. 103 (William Godwin), nr. 104/105 (België), nr. 106 (Economie), nr. 107 (Politiek), nr. 111 (Voorheen Sovjetunie), nr. 113 (Gustav Landauer), nr. 114 (Poëzie als ordeverstoring), nr. 115 (Latijns Amerika), nr. 117 (Domela als internationale figuur), nr. 118 (Italie), nr. 121 (Leren), nr. 124 (Dieren), nr. 125 (Disciplinering), nr. 128 (Armoede), nr. 129 (Frankrijk), nr. 132 (Afrika), nr. 133 (Techno), nr. 136 (Tolerantie), nr. 137 (Globaal), nr. 140 (Dood), nr 141 (Boeken), nr. 142 (Tiende Jaarboek Anarchisme), nr. 143 (Erich Muhsam), nr. 144 (De staat van de staat), nr. 145 (Atalanta), nr. 146 (Ivan Illich), nr. 147 (Jazz), nr. 150 (Stalin in Spanje), nr. 151 (Nederlandse anarchisten 1933-1945), nr. 155 (Manifesten), nr. 156 (Dertiende Jaarboek Anarchisme/Ontworteling van Europa), nr. 157 (Schrijvers & anarchisme), nr. 158 (Nederlandse anarchisten in de Tweede Wereldoorlog), nr. 163 (Wim de Lobel filosoof, vrijdenker, anarchist), nr. 164 (Liefde), nr. 167 (Sacco en Vanzetti).

Sommige originele afleveringen, met name dubbelnummers, kosten 4,50 euro per stuk. Het betreft: nr. 109/110 (De bevrijding van het anarchisme), nr. 112 (Tweede Jaarboek Anarchisme), nr. 116 (Derde Jaarboek Anarchisme), nr. 119/120 (Vierde Jaarboek Anarchisme), nr. 122/123 (Vijfde Jaarboek Anarchisme), nr. 126/127 (Zesde Jaarboek Anarchisme/Anarchisme inNederland), nr. 130/131 (ZevendeJaarboekAnarchisme/Landbouw), nr. 134/135 (Achtste Jaarboek Anarchisme/Guy Debord en het situationisme), nr. 138/139 (Negende Jaarboek Anarchisme/De verloedering van het landschap), nr. 148/149 (ElfdeJaarboekAnarchisme/Opgesloten), nr. 152/153/154 (Twaalfde Jaarboek Anarchisme), nr. 159/160 (Veertiende Jaarboek Anarchisme/Cinema Anarchistica), nr. 161/162 (Vijftiende Jaarboek Anarchisme), nr. 165/166 (Zestiende Jaarboek Anarchisme).

Alle inmiddels uitverkochte afleveringen van De AS zijn overigens herdrukt. Deze kosten zonder uitzondering 2,25 euro per exemplaar. Het gaat om de volgende afleveringen: nr. 1 (Syndicalisme), nr. 2 (Marxismekritiek), nr. 3 (Anarchisme vandaag), nr. 4 (Vrouwenbevrijding), nr. 5 (Zelfbeheer), nr. 6 (Registratie), nr. 7 (Energie), nr. 8 (Anarchisme & parlement), nr. 9/10 (Onderwijs, opvoeding, misvorming), nr. 11 (De vakbeweging in de krisis), nr. 12 (De Grote Depressie), nr. 13 (Terrorisme), nr. 14 (Godsdienst), nr. 15/16 (Fascisme), nr. 17 (Misdaad en straf, met teksten van Clara Wichmann), nr. 18 (Arthur Lehning), nr. 19 (Antimilitarisme), nr. 20 (Monarchie en Oranje), nr. 21/22 (Bakoenin), nr. 23 (Duitsland), nr. 24 (Anarchisme), nr. 25 (Organisatie), nr. 26 (Kiezen of delen), nr. 27 (Bouwen & wonen), nr. 28 (Kropotkin), nr. 29/30 (Veiligheid), nr. 31 (Milieu ~ macht), nr. 32 (Ontwikkelingshulp?), nr. 33/34 (Sexualiteit), nr. 35 (Anarchisten en de staat), nr. 36 (Europa), nr. 37 (Anarchisme en wetenschap), nr. 39/40 (Anton Constandse en het anarchisme), nr. 48 (Kunst & Anarchie), nr. 49 (Stembiljet of sociale aktie), nr. 50/51/52 (Anarchisme over de grenzen), nr. 53 (De Staat van verzorging), nr. 54 (Schijnanarchisme), nr. 57 (Tolstoj), nr. 58 (Cooperaties en collectieven), nr. 62 (Bart de Ligt), nr. 63 (Anarchie & avantgarde), nr. 76 (De sociocratie van Kees Boeke), nr. 83 (Provo), nr. 85 (Anarchafeminisme), nr. 108 (Wim van Dooren filosoof, humanist, anarchist). Ook voor deze herdrukte afleveringen geldt dat in verband met de verzendkosten voor tenminste 6,75 euro besteld moet worden.

UITGAVEN DE AS

De AS brengt naast het tijdschrift een serie reprints van (oudere) anarchistische pamfletten en brochures. In deze reprint-reeks van (soms curieuze) geschriften zijn verschenen:
—Anton Constandse, Anarchisme; een uit 1930 daterende, 14 p. omvattende beschouwing die bij Constandse's eigen uitgeverij de Albatros verscheen (bestelnummer: 001);
—R. Tamminga, Theorie en praktijk van het nemen; een begin deze eeuw door de schrijver in eigen beheer uitgegeven brochure van 16 p., waarin het neem- en eetrecht wordt verdedigd (bestelnummer: 002);
—Henk Eikeboom, De anarchist en het huwelijk; een 24 p. tellende, in 1921 bij Libertas (de drukkerij van Rijnders' Vrije Socialist) verschenen betoog van Henk Eikeboom dat veel stof deed opwaaien. Clara Wichmann sabelde Eikebooms pleidooi voor 'Stirneriaanse lustbeleving' fijntjes neer (bestelnummer: 003);
—Anton Constandse, Heinrich Heine als dichter en denker; een uit 1928 daterende, 48 p. tellende brochure van Constandse, opgenomen in de bundel Groote Persoonlijkheden, een uitgave van Orion (1928) die sindsdien nooit herdrukt is (bestelnummer: 004);
—J. Bedeaux en K.A. Fraanje, Rhapsoden, zangen in modern gewaad; een bundel die in 1951 verscheen bij Het Rode Boek te Rotterdam. Met een inleiding van B. Damme. 64 p. (bestelnummer: 005);
—Simon Radius, Proudhon over kerk en samenleving; een in 1981 bij de Vrije Gedachte verschenen essay. 42 p. (bestelnummer: 006);
—Piet Kooijman, Heden, verleden en toekomst in zakformaat; een reprint van de in 1935 voor het eerst verschenenbrochure over de voorhoedefunctie van de gedeklasseerden ('neem en eet'), aangevuld met een herdruk van het artikel De vooruitzichten der arbeidersbeweging uit datzelfde jaar en een biografische schets van Piet Kooijman door Hans Ramaer. 48 p. (bestelnummer: 007);
—Spanje 1936-1966. Een 47 p. tellende geïllustreerde special van het anarchistisch tijdschrift De Vrije (juli 1966) met een interview met een oud-Spanjestrijder en verder bijdragen van o.a. Rudolf de Jong, Jose Peirats, Hem Day en Victor Garcia (bestelnr.: 008). Deze reprints kan men franco per post ontvangen door storting/overmaking op postgirorekening 4460315 van De AS in Moerkapelle met vermelding van bestelnummer(s). De prijs bedraagt 3,25 euro per exemplaar. Let op: de bestelnummers 001, 002 en 003 zijn uitsluitend verkrijgbaar in één pakket, waarvoor de standaardprijs van3,25 euro geldt. In verband met de verzendkosten moet voor tenminste 6,50 euro besteld worden.

Behalve de reprint-reeks levert De AS diverse andere eigen uitgaven, zowel herdrukken als originele uitgaven. Deze boeken en brochures zijn te bestellen door storting/overmaking op postgirorekening 4460315 van De AS te Moerkapelle. De prijzen zijn inclusief verzendkosten.
—Bibliografie De AS, jaargangen 1972-1998; 105 p.; 6,90 euro.
—Paul Eltzbacher, Anarchisme; herdruk in paperback van de Nederlandse vertaling uit 1903; 293 p., 13,90 euro.
—Eerste Jaarboek Anarchisme; in 1994 verschenen als aparte uitgave; 151 p.; 5,90 euro.
—Hans Ramaer, Het onbegrepen anarchisme. Tekst van een lezing opgenomen in de bundel 'De Ideologieën' (Studium Generale, Utrecht 1994);12 p.; 1,25 euro.
—Hans Ramaer, Het individualisme van Anton Constandse. Tekst van de achtste Anton Constandselezing (1994) voor De Vrije Gedachte in brochurevorm; 22 p.; 1,90 euro.
—Anton Constandse, De zelfvernietiging van het protestantisme, een oorspronkelijk in 1926 verschenen kritische beschouwing van de godsdienst; herdruk in paperback; VIII + 120 pag.; 6,90 euro.
—Anton Constandse, De ellende der religie; herdruk brochure uit 1923; 20 p.; 1,25 euro.
—Anton Constandse, God is het kwaad; herdruk brochure uit 1924; 31 p.; 1,90 euro.
—Anton Constandse, Kan er een God zijn?; herdruk brochure uit 1927; 16 p.; 1,25 euro.
—Anton Constandse, Godsdienst is opium voor het volk; herdruk brochure uit 1929; 15 p.; 1,25 euro.
—Anton Constandse, Nederland, God en Oranje; herdruk van brochure uit 1932; 15 p.; 1,25 euro.
—Jos van Veen, De carrière der zeven Oranjes in de Nederlandsche gewesten 1544-1795; oorspronkelijk in 1929 (?) door Gerhard Rijnders (Bibliotheek voor Ontspanning en Ontwikkeling te Zandvoort) uitgegeven kritische geschiedschrijving; herdruk in paperback; 190 p.; 9,50 euro.

AANBIEDINGEN

De AS presenteert diverse afgeprijsde boeken en brochures. Van sommige titels is slechts een gering aantal exemplaren voorradig, dus gelden deze aanbiedingen zo lang de voorraad strekt. De prijzen zijn inclusief verzendkosten. Bestellen via overmaken van uw betaling(en) met vermelding van titel(s) op giro 4460315 van De AS in Moerkapelle. Het betreft:
—Thom Holterman, Recht en politieke organisatie,. Een onderzoek naar convergentie in opvattingen omtrent recht en politieke organisatie bij sommige anarchisten en sommige rechtsgeleerden; Tjeenk Willink, Zwolle 1986; 310 pag.; 14,90 euro.
—Thom Holterman en Henc van Maarseveen (ed.), Law in anarchism; Erasmus University, Rotterdam 1980; 177 pag.; 7,50 euro. (Een selectie van bijdragen aan het in 1979 gehouden internationale seminar anarchism & law met onder meer artikelen over Spooner, Proudhon en Kropotkin.)
—Ton Geurtsen, De fabel van het linkse ongelijk, met libertaire teksten van Rosa Luxemburg, Anton Pannekoek, Henriëtte Roland Holst en Arthur Lehning; Rode Emma, Amsterdam 1990;111 pag.; 7,50 euro.
—Arthur Lehning, Lenin en de revolutie. Marxisme en anarchisme in de Russische revolutie; Rode Emma, Amsterdam 1994; 151 pag.; 10,90 euro. Deze uitgave is een uitgebreide en geïllustreerde editie van de in 1972 bij Van Gennep verschenen Nederlandse vertaling van de oorspronkelijke Duitse artikelenserie, getiteld 'Radendemocratie of staatscommunisme'.
—Hans Ramaer, De dans om het nucleaire kalf; Ram, Rotterdam 1975 (tweede druk); 136 pag; 3,00 euro. (Een politiek-economische geschiedenis van het kernenergiebeleid in Nederland vanaf 1939.)
—Arie Hazenkamp, 75 jaar Pinksterlanddagen op het terrein Tot Vrijheidsbezinning in Appelscha 1933-2008; (Appelscha 2008); 68 pag; 4,50 euro.

NIEUWE UITGAVEN JAN BÖRGER-BIBLIOTHEEK F I L O S O F I E

Jan Börger: *Het hoofd van Johannes de Doper. De grote dode. Het offer en de levenskunst.* 2006, ISBN-10: 90-76033-27-7 NUR-736, EAN -13: 90-76033-27-3, 356 p. 22,50
(Herziene uitgave, voorheen: Het spookt in de Sint Jan!)
Wim de Lobel: *Spiritueel anarchisme – orde van zelfbeteugeling. Het universele principe – Arche anarchos estin.* Bundel, 1999, ISBN 90-76033-04-8, geïll. 112p. 7,00
De eeuwige generatie. De kunst van het grote sterven. 2005, ISBN 90-76033-26-9, geïll. 100 p. 7,00
Hans de Heer: *Oer-informatie. Een confrontatie van de moderne natuurkunde met de filosofie van Jan Börger.* 1998, ISBN 90-76033-03, 50 p. 4,50
Geest van Stof. De Mnemocratische Evolutie van het bewustzijnsproces. 2000, ISBN 90-76033-06-4, 93 p. 7,00
Het Ik. Splijtzwam van de Geest. 2002, ISBN 90-76033-14-5, 56 p. 4,50
(Werd voorgedragen voor de Socrates Wisselbeker 2002)
De egoïst Max Stirner, (biografie) Hans Jansen; De Vrije Gedachte/Papieren Tijger 2008; ISBN 9789067282253, geïll.; 114 p.; 17,50
Tevens leverbaar: *God noch autoriteit. Geschiedenis van de Vrijdenkersbeweging in Nederland.* B. Gasenbeek, J.C.H. Blom, J.W.M. Nabuurs, 2006, ISBN 90 8506 3582, uitg. Boom, geïll. 336 p. 24,95
Door storting op postgiro 77 0 36 van het verschuldigde bedrag wordt de bestelling zo snel mogelijk toegezonden. (Prijzen inclusief porto. Minimaal voor 6,00 euro bestellen.)

Jan Börger-Bibliotheek, Postbus 43, 2750 AA Moerkapelle. E-mail: wimdelobel@planet.nl
Ook te bestellen via onze website: http://www.ibizweb.nl/börger

KELDERUITGEVERIJ

Kelderuitgeverij graaft niet meer verkrijgbare teksten op uit de archieven van de geschiedenis. Teksten die niet vergeten moeten worden, herinneringen van en monumenten voor mensen die hun leven eraan gewijd hebben een rechtvaardiger maatschappij te scheppen. We maken deze teksten opnieuw op, steken ze in een nieuwe jas en maken ze weer beschikbaar. Steeds in kleine oplages met de uiterste zorg voor de kwaliteit van de inhoud en van de vorm.
Roodboek. Van der Lubbe en de Rijksdagbrand. Publicatie van het Internationaal Van der Lubbe Comité, 2001. 141 pag.; ill.; 14 euro – *Dossier van der Lubbe*. Brochures, vlugschriften en artikelen over Marinus van der Lubbe en de brand in de Rijksdag uit radencommunistische, anarchistische, antimilitaristische en anarcho-syndicalistische hoek, 2004. 220 pag.; ill.; 20 euro – Vera Figner. *Nacht over Rusland.* I: Vrijheid of dood II: Twintig jaar in de kazematten III: Terug in de wereld, 2002. 3 delen in cassette: 183 pag., 135 pag., 155 pag.; ill.; 35 euro – Louis Mercier Vega. *Zonder papieren.* Nawoord Rudolf de Jong, i.s.m. uitgeverij Iris, 2002. 152 pag; ill.; 14 euro – Augustin Souchy. *Revolutie en burgeroorlog. Spanje 1936-1939.* Inleiding Rudolf de Jong, 2002. 249 pag.; ill.; 18 euro – Jacques J. Giele. *Arbeiderszelfbestuur in Spanje 1936-1939.* Een verslag van de collectivisatie van de Catalaanse economie tijdens de Spaanse Burgeroorlog 1936-1939, 2004. 270 pag.; ill.; 22 euro – Alexander Berkman. *ABC van het Anarchisme.* i.s.m. uitgeverij De Vooruitgang, 2003. 140 pag.; ill.; 12 euro – Peter Kropotkin. *De Verovering van het Brood* Inleiding Marius de Geus, 2004. 238 pag.; 20 euro – Peter Kropotkin. *Wederzijdse Hulp, een factor in de evolutie.* Inleiding Marius de Geus, 2004. 288 pag.; 22,50 euro – Piet Honig. *Herinneringen van een Rotterdams Revolutionair.* Bezorgd door Bert Altena, 2005. 462p ill; 25 euro – Seán M. Sheehan. *Anarchisme, een reisgids*. 2006. 152 pag.; ill.; 17,50 euro – Peter Kropotkin. *Idealen en werkelijkheid in de Russische literatuur*. 2007. 350 pag.; ill.; 27,50 euro – Jacques J. Giele. *De Eerste Internationale in Nederland 1868-1876*. 2008. 276 pag.; ill.; 22,50 euro – Albert de Jong. *F. Domela Nieuwenhuis,een biografie*, 2008. 81 pag.; ill.; 12 euro. – Anton Constandse. *De bron waaruit ik gedronken heb. Herinneringen.* Inleiding Rudolf de Jong; ca 150 pag.; ill.; ca 16 euro – Leo Tolstoj. *Het sprookje van Ivan de Dwaas*, met illustraties van Leo Schatz, vertaling: Tom Eekman; i.s.m. GrotesQue; Utrecht/Amsterdam 2009, 84 pag, 33.00 euro.
In voorbereiding: *Sacco en Vanzetti. Brieven* i.s.m. uitg. Iris en uitg. De Vooruitgang; Anton Constandse. *De Autobandieten* i.s.m. uitg. De Vooruitgang; Max Nettlau. *Bakunin in Dresden*; Jacques J. Giele. *De pen in de aanslag* en *Studies naar de negentiende arbeidersbeweging*.
Op onze site www.kelderuitgeverij.nl kun je meer over deze boeken lezen. Voor bestellingen mail naar kelderuitgeverij@xs4all.nl. Bovenstaande prijzen zijn exclusief porto.
Op 19 dec. 2009 om 16.00 uur: presentatie *Het sprookje van Ivan de dwaas*. Zie www.rooierat.nl